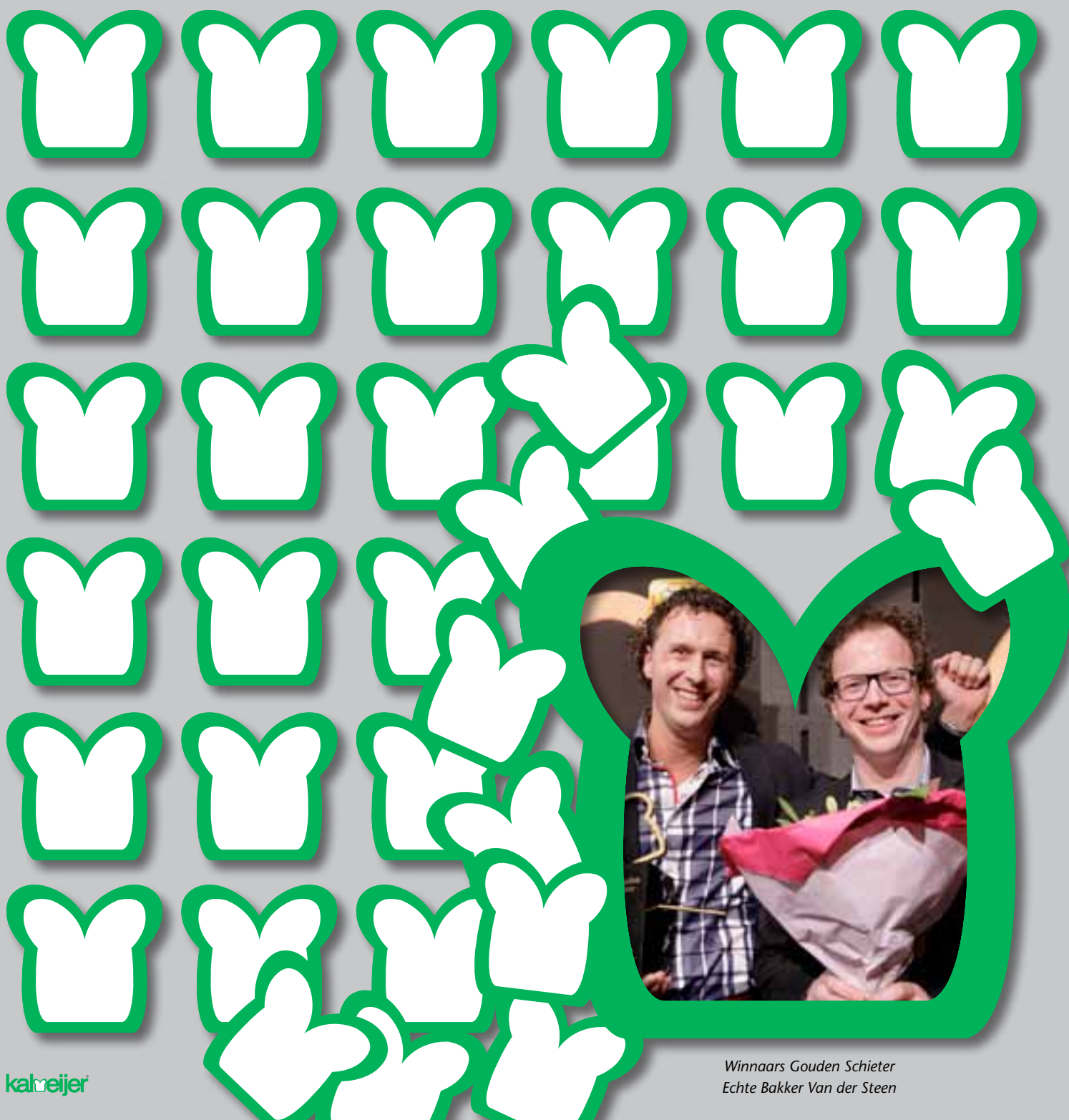


Nr.82 OKTOBER 2013

kalveijer®

Informatiebulletin



EEN MACHINE DIE ZICH BREED LAAT UITMETEN

Echte Bakker Gorter bevindt zich al jaar en dag op de Achterhaven te Edam. Een traditionele bakkerij; de bakkerij achter de winkel en alle verkoop gaat over die ene toonbank.

Wanneer wij in Edam aankomen en naar de winkel lopen, lopen de klanten in en uit. De winkel is in 2009 geheel verbouwd en oogt historisch zonder een oubollige uitstraling te hebben. Enkele jaren daarvoor, in 2006 heeft de heer Gorter nieuwe broodsnijmachines gekocht.

Als Merijn Flart, de vertegenwoordiger van Kalmeijer voor het Noorden van Nederland, de heer Gorter weer bezoekt omtrent de mini speculaas figuurwals voor de koekjesvormmachine, type KGM, gaat het gesprek over een andere kant verder.

Kalmeijer Broodsnijmachine, type KBE

Merijn verteld over de evolutie van de broodsnijmachine, type KBE door Kalmeijer. Kalmeijer heeft onlangs een 14 mm broodsnijmachine in de markt gezet.

Allereerst geven wij uitleg over het ontstaan van de KBE.

In de jaren 80 ontwikkelde Kalmeijer haar eerste echte volautomatische broodsnijmachine; de KBA. Toen was al duidelijk dat voor het gemak van de winkeldames, er voor de bestaande 'hendel snijmachine' een oplossing gevonden moest worden. Die oplossing werd gevonden in de volautomatische broodsnijmachine, type KBA.

Eind jaren 80 en begin jaren 90 werd de machine veelal als een luxe beschouwd. Natuurlijk waren de snijeigenschappen van deze machine perfect, maar de KBA werd meestal aangeschaft voor het bedieningsgemak.

Wij hebben de ontwikkelingen op technisch gebied en de nieuwe geldende eisen ten aanzien van de Arboret, HACCP, CE en werkcomfort samengevoegd in een facelift. Bij een facelift denkt u waarschijnlijk aan een ander kleurtje en een paar knoppen erbij en zo. Bij Kalmeijer denken wij daar anders over, alle geïnventariseerde wensen zijn verwerkt in de nieuwe broodsnijmachine, type KBE. In 2001 heeft Kalmeijer de broodsnijmachine, type KBE geïntroduceerd bij de ambachtelijke bakkers.

Inmiddels zijn we ruim 10 jaar verder en wordt de vraag naar dikkere boterhammen steeds groter. Waar vroeger de 11 mm broodsnijmachine 'normaal' was zien wij een verschuiving naar 12½ mm. Zo ook de vraag naar 14 mm boterhammen.

Deze tendens zien wij vooral in Nederland, voor België blijft de vraag naar 9 mm broodsnijmachines het grootst. Toch moeten wij ook daar opmerken dat de vraag naar 11 mm toeneemt!

Kalmeijer heeft nu een 9, 11, 12½ en een 14 mm volautomatische broodsnijmachine.

Terug naar Edam waar het gesprek tussen de heer Gorter en Merijn verder gaat. Merijn vraagt de heer Gorter naar de ervaring met de huidige broodsnijmachines.

De heer Gorter vertelt over een winkeldame die last kreeg van haar schouder. Juist die schouder die altijd de hendel bediende. Later bleek dat het hier ging om RSI. RSI staat voor Repetitive Strain Injury en is een verzamelnaam voor allerlei klachten die te maken hebben met het gedurende lange tijd herhaaldelijk uitvoeren van dezelfde, soms kleine en op zich niet inspannend lijkende bewegingen.

Wat ook als een nadeel werd ervaren was dat het brood aan de achterzijde van de machine erin gezet moet worden. "Zeker als de winkeldame niet zo lang is, moet zij helemaal over de machine heen hangen", vertelt de heer Gorter, "niet echt een comfortabele werkhouding".

Ook het geluid van de hendel machine is teveel. "Maar," zo geeft de heer Gorter aan, "dat kan natuurlijk ook aan slijtage liggen, we snijden hier immers veel brood".

Wanneer Merijn vraagt naar het legen van de broodkruimel lade of het verrijden van de machine vult bakker Gorter aan dat dat wel een vervelende klus is! Bakker Gorter heeft ook de tendens gezien dat de boterhammen steeds dikker gegeten worden. Nu Merijn vertelt van de mogelijkheid om een broodsnijmachine met 14 mm aan te schaffen wordt de interesse nog groter. Bijkomend voordeel is dat het brood eerder op is bij de klant.

Verschillende diktes



Natuurlijk heeft de heer Gorter onze broodsnijmachine wel eens op een beurs of demonstratie gezien. Ook de ervaringen van zijn collega bakkers maakt de voorkeur voor een Kalmeijer broodsnijmachine alleen maar groter!

Voordelen van een nieuwe snijmachine

Samengevat heeft bakker Gorter een aantal eisen:

1. Werkgemak
2. Zo klein mogelijke kans op lichamelijke klachten bij regelmatige bediening
3. Geluid gereduceerd
4. Kruimel lade licht van gewicht
5. Eenvoudig te verrijden
6. Alle verschillende soorten brood makkelijk snijden

Met de folder van de broodsnijmachine erbij legt Merijn nog eens uit hoe de broodsnijmachine, type KBE werkt. Alle eisen van bakker Gorter komen bij de uitleg aan bod. Merijn komt nog met extra voordelen naast het eisenpakket van deze bakker:

Verskillende soorten brood moeiteloos perfect snijden

- De messen staan trapsgewijs in het messenraam. Hierdoor komen steeds 5 messen tegelijk in de korst. Het voordeel is dat de druk op het brood regelmatig wordt opgebouwd. Een deel van de messen zit al in de korst voordat de volgende de korst aansnijden.
- De messen snijden het brood schuin aan. Hierdoor komen de messen sneller door de korst heen.
- De snijdruk stelt u afhankelijk van het type brood of broodsoort in. Ook de tijd dat het brood uit de oven is speelt hierbij een rol. De snijdruk (snelheid) is traploos regelbaar van 1 t/m 10. Dit is van stilstand tot volle snelheid. De snijsnelheid is tijdens het snijden te regelen. Hierdoor is de kans op een kapot gesneden of in elkaar gedrukt brood eigenlijk nihil.
- Een laatste belangrijk punt bij het brood snijden is de breedte van de brood duwer. Hoe breder de brood duwer hoe meer steun de onderzijde van het brood heeft en hoe stabiel het brood zich in de messen gedraagt. De brood duwer van de KBE is 10,5 cm breed. Ook met name vloerbrood ondervindt de maximale 'steun' tijdens het snijden.

Het bedieningsgemak moet optimaal zijn

- Voor het snijden legt u het brood aan de voorzijde op de brood duwer. Sluit het schuifdeurtje door deze naar boven te trekken. Het deurtje wordt automatisch vergrendeld en de machine start. Als het brood gesneden is stopt de machine, het gesneden brood blijft op de brood duwer in de bovenste stand staan. De sneetjes blijven keurig naast elkaar staan. Bij een traditionele snijmachine valt het brood meestal geheel uit elkaar en moeten de winkeldames de sneetjes stuk voor stuk goed leggen. Op het moment dat het gesneden brood wordt weggenomen gaat de brood duwer weer in zijn startpositie zodoende valt het schuifdeurtje open en kan het volgende brood gesneden worden.
- De inpakgoot kan op verschillende manieren bevestigd worden op de bovendeksel van de snijmachine geheel afhankelijk van uw persoonlijke situatie in de winkel. Ook de hoogte van de



inpakgoot is instelbaar zodat u een gemiddelde kunt kiezen bij grotere of kleine winkeldames.

Brood inleggen

- De houders voor de bekende beugelzakken worden meegeleverd.

Door al deze voordelen bij de bediening van de machine, hebben uw winkelmedewerkers hun handen vrij en kunnen alle aandacht geven aan uw klanten. Zo kunnen er tijdens het brood snijden andere werkzaamheden worden verricht zoals een ander product inpakken of afrekenen met de klant. Op deze manier ontstaat nog een stukje tijdswinst.

Werkhoogte

Om het bedieningsgemak van de broodsnijmachine verder te optimaliseren in uw bedrijf is het mogelijk om de werkhoogte met nog ca. 6 cm te verhogen. In sommige gevallen kan dit gewenst zijn in een situatie dat u wat 'langere' winkeldames in dienst heeft. Hiervoor wordt de ruimte tussen de wielen en de machine opgevuld met blokken van ca. 6 cm.

Geluidsniveau

- Niets is zo vervelend als uw winkelmedewerkers de klanten niet kunnen verstaan (en omgekeerd) door het lawaai tijdens het brood snijden. Door gebruik te maken van hoogwaardige materialen en goede kwaliteit lagers is de machine geluidsarm en kunnen winkelmedewerkers zonder problemen met de klanten communiceren.

100 % veilig

- Doordat het snijgedeelte is afgesloten kan men niet met de handen bij de scherpe zijde van de messen komen. De machine is volledig uitgevoerd conform de Europese richtlijnen (CE).



Gesneden brood

HACCP eisen

- Voor deze HACCP eisen hebben wij zowel een eenvoudige, als effectieve oplossing bedacht door de voorzijde van de machine van één grote deur te voorzien. De deur is afgesloten met behulp van twee draaiknoppen en kan dus zonder gereedschap worden geopend. Door een veiligheidschakelaar kan bij een geopende deur de machine niet in beweging komen. Door deze constructie is het zeer eenvoudig om met behulp van een borstel of stofzuiger de machine van binnen te reinigen. Alle broodkruimels vallen in de kunststof kruimellade die onderin de machine geplaatst is. Door deze kunststof kruimellade is ze licht van gewicht, ten opzichte van een stalen lade en scheelt dit al gauw 7,5 kilo. Wanneer u (nog) niet in het bezit bent van een Kalmeijer Broodsnijmachine, type KBE en u wel eens de messen van een andere snijmachine heeft gewisseld en daardoor het inwendige van de machine kan zien, dan ziet u een bron van vervuiling. Overal liggen bergjes broodkruimels die aan elkaar gekoekt zijn tot een vaste massa. Vooral in de zomer kan dit een broedplaats worden voor de lengbacterie en ander ongedierte, zoals motten. Dit komt vaker voor, omdat het inwendige van een snijmachine moeilijk te reinigen is, zeker niet dagelijks.
- De aandrijving van de brood duwer bij de KBE, is aan beide zijden in een aparte koof geplaatst, waardoor deze vrij blijft van broodkruimels.
- De machine is opgebouwd uit één frame dat volledig is gepoedercoat. De beplating is van roestvrij staal. Dit betekent voor uw winkelmedewerkers weinig tot geen schoonmaakwerk.

De heer Gorter voor zijn winkel



Goed bij elk winkelinterieur passend

- Door de vierkante vorm en de geringe hoogte is de snijmachine eenvoudig in het winkelinterieur in te passen. Breedte x diepte x hoogte (exclusief inpakgoot)= 625 x 630 x 1010 mm (of 1610 mm).
- Aan de achterzijde steken de bokwielen enkele centimeters uit om te voorkomen dat uw winkelbetimmering beschadigt.
- Aan de voorzijde zijn 2 zwenkwielen met rem gemonteerd.
- De neutrale crème kleur in combinatie met roestvrij staal past bij ieder winkelinterieur.

Messen moeten makkelijk te verwisselen zijn

- Achter de grote deur bevinden zich bevestigingssteuntjes met de messleutel, 2 inbussleutels en de sleutel van het elektrakastje.
- Nadat u de stekker uit het stopcontact heeft getrokken kunt u met behulp van de inbussleutel, de boven deksel verwijderen. Met de andere inbussleutel demonteert u aan één zijde het bovenste messenraam. Dan kunt u met de messleutel de messen beginnen te wisselen. Dit verwisselen van de messen neemt maximaal 15 tot 20 minuten tijd in beslag.

Ervaringen met de KBE

De heer Gorter is overtuigd; de knoop is doorgehakt en de bestelbon wordt ondertekend. Nu ruim 2 maanden later is de broodsnijmachine vol in bedrijf. De winkeldames zijn er enthousiast over. Wat Merijn verteld heeft klopt precies. In het begin dachten wij dat we met de oude hendel machine sneller onze broden zouden snijden. Gelukkig blijkt dat niet zo te zijn; doordat je met veel meer rust snijdt lijkt het alsof je langzamer snijdt. In plaats van handelingen, heb je meer tijd voor de klant! Wat ons opviel tijdens dit interview is het gemak waarmee de winkeldame ook nog even de kruimellade leegt tussen het helpen van de klanten door. Als het makkelijk is, doe je het ook sneller tussendoor. Merijn heeft recent aan de bakkersgast uitgelegd hoe de messen vervangen moeten worden, ook dit gaat zonder moeite.

De heer Gorter heeft nog wel even getwijfeld toen de bestelbon getekend was. Niet zozeer aan de machine maar wel of de snijdikte een probleem zou geven bij de klanten, maar dit bleek gelukkig overbodig. Slechts 4 klanten hebben aangegeven dat ze gewend zijn aan een dunnere boterham, voor de overige klanten, en dat zijn er nogal wat, waren de commentaren louter positief. Bakker Gorter omschrijft de KBE als een broodsnijmachine van deze tijd, zeker nu er ook één is voor een dikkere boterham!

Wilt u meer informatie omtrent de dikkere boterham, kom dan naar de authentieke brooddag bij bakkerij Voordijk. Informatie vindt u elders in dit bulletin. Bent u verhinderd neem dan contact op met uw vertegenwoordiger van Kalmeijer of bel ons kantoor nummer: +31 (0)70 388 89 50.

KWALITEIT BROODDAG BIJ BAKKERIJ VOORDIJK

Kalmeijer organiseert dit jaar op dinsdag 29 oktober een 'kwaliteit brooddag' bij bakkerij Voordijk in Ridderkerk. Dit is een dag waarvoor alle bakkers in Nederland uitgenodigd zijn.

Een bakkerij in 2013 heeft de supermarkt als grootste concurrent. Op prijs zult u het nooit winnen, juist daarom is het van belang u te onderscheiden op een ander gebied. Dat moet dan kwaliteit zijn. Dat kunt u ook, u bent immers vakman ten top. Machines van Kalmeijer kunnen u daarbij helpen. Alle handelingen die de machine verricht zijn afgeleid van het ambachtelijk en handmatig werken! Uiteraard zal kwaliteit ook inhouden dat u bijvoorbeeld uw klanten vriendelijk te woord staat, de winkel netjes is en de broden op tijd klaar zijn. Het totale plaatje moet kloppen.

Momenteel zien we dat veel bakkers zich willen onderscheiden met desemproducten. Een product wat kan helpen om uw bakkerij te onderscheiden van de andere broodverkopers. Evenals ambachtelijke (streek) producten, deze scoren goed vandaag de dag, maar kunnen net als desemproducten veel handenarbeid opleveren. Zou het dan niet prachtig zijn als u een kwaliteitsbroodproduct kan maken waarbij die arbeidstijd verkort kan worden door het machinaal te produceren? Denk eens aan vlechtbroodjes, vloerbrood, desembroodjes of rustieke stokbroden. Het verhaal van die ambachtelijke (streek)producten moet helder zijn. Eerlijke producten met smaak! Echter op doordeweekse dagen zal de bakker het toch moeten hebben van "de gewone" kwaliteitsproducten als wit- en bruinbrood. Deze gaan immers mee in het broodtrommeltje! Daarom zullen wij met behulp van de broodlijn van bakkerij Voordijk (inhoud 604 deegstukken) vertellen hoe ook u op rationele wijze kwalitatief ambachtelijk brood kunt produceren, maar ook andere soorten.

Bakkerij Voordijk

Bakkerij Voordijk is een onderneming die 6 jaar geleden uit het niets is begonnen. Inmiddels heeft de bakkerij dit voorjaar haar derde onderkomen betrokken en is de omzet nog steeds stijgende.

Om u een indruk te geven hoe bakkerij Voordijk haar productie doet, nodigen wij u uit om te komen kijken naar de Kalmeijer grootbroodlijn (inhoud 604 stuks), die hier gebruikt wordt. Ook heeft bakkerij Voordijk een Kalmeijer kleinbroodlijn. Wij demonstreren graag hoe er met een inhoudelijk grote rijsautomaat (KRV 604) eenvoudig kwalitatief ambachtelijke broden kunnen worden geproduceerd. Daarnaast zal u in bakkerij Voordijk zien hoe eenvoudig met de Kalmeijer broodlijn (gevuld) stokbrood geproduceerd kan worden. Als de omzet van brood in uw bakkerij stijgt, dan is het belangrijk voor u als ondernemer om toch kwaliteitsbrood te blijven bakken. Als de consument door de vakantie van haar eigen bakker een keer naar de supermarkt gaat, moet deze eigenlijk teleurgesteld zijn. Stelt u zich eens voor dat het brood daar (bijna) net zo goed smaakt als bij u, maar dat het veel minder kost! Ze moeten dan terug willen naar kwaliteitsbrood van de bakker. U kunt op deze dag zelf van de heer Voordijk horen, wat op dit gebied zijn ervaring is met zijn Kalmeijer broodlijn.

Broer Hans Voordijk, van bakkerij De Soeten Inval in Goes, is in maart 2008 uitgekozen tot de beste Bolussen- bakker van Zeeland. Inmiddels maakt Geert Voordijk (van bakkerij Voordijk Ridderkerk) deze overheerlijke Bolus ook.

Zij zullen u laten zien hoe je met een Kalmeijer kleinbroodlijn, eenvoudig een ambachtelijke perfecte Bolus, rationeel kan produceren.

Kalmeijer zal op deze dag ook een op desem geënt notenbrood produceren. Tevens zullen wij met de Kalmeijer broodlijn laten zien hoe je ambachtelijk en rationeel Duits brood kunt produceren.

Bakkerij Van der Steen

Ook *Echte Bakker Van der Steen*, winnaar van de prestigieuze Gouden Schieter 2013 zal aanwezig zijn. Bakkerij Van der Steen is een echt familie-bedrijf wat al jaren aan de top staat van kwaliteitsproducten. Vader Van der Steen heeft 7 jaar geleden het stokje overgedragen aan beide zonen, Jeroen en Barry. Zij hebben er voor gezorgd dat Van der Steen de Gouden Schieter heeft gewonnen.

De specialiteit van deze bakker (alleen maar top kwaliteitsproducten), is Brabants worstenbrood. Speciaal voor deze open- deur dag zal *Echte Bakker Van der Steen* deze specialiteit met de Kalmeijer kleinbroodlijn produceren.



Uitnodiging

Om u ideeën of inzicht te geven hoe kwalitatief ambachtelijke producten makkelijker te maken zijn, nodigen wij u van harte uit op onze 'kwaliteit brooddag' bij Bakkerij Voordijk te Ridderkerk op dinsdag 29 oktober.



Ook zal Kalmeijer broodjes produceren zoals vele Duitse bakkers dat doen. Wij laten u zien hoe u de hele dag door verse broodjes kunt bakken van bijna vol gerezen deegstukjes. Op deze manier kunt u namelijk de hele dag vers afgebakken producten verkopen in uw winkel. Luister eens naar de klanten en hoor hoe zij de supermarkt ervaren; "Het brood wordt de hele dag door vers afgebakken. Zelfs om 17:30 uur liggen er nog warme broodjes in de winkel".

Waarom zouden de klanten dat bij u niet kunnen ervaren? Natuurlijk kost het tijd en zal het niet altijd makkelijk zijn, maar als onze Oosterburen de hele dag door Schnittbrötchen kunnen bakken moeten wij dat toch ook kunnen! De omzet is verzekerd.

Natuurlijk laten wij ook zien hoe u krentenbollen kunt produceren met de Kalmeijer kleinbroodlijn.

Kalmeijer zal daarnaast demonstreren hoe de oer Hollandse Taai- Taai kan worden geproduceerd. Met de Kalmeijer koekjesvormmachine kunt u, net als vele ambachtelijke Taai-Taai bakkers dit product maken. Een margerijk product en misschien nog belangrijker, een product waarmee u zich kunt onderscheiden van de

Winnaars Gouden Schieter, Barry en Jeroen



supermarkt. Producten dus waarvoor klanten omrijden! Daarnaast zal onze proefbakker de hele dag ons nieuwe mini assortiment koekjes produceren. Ook hartige koek is daar een onderdeel van. Wij laten u ook zien hoe eenvoudig het is om zelf uw decoratiemateriaal van marsepein te maken met de koekjesvormmachine.

Resumerend, een ambachtelijke praktijk dag, waar volop gedemonstreerd wordt door vakmensen. Onder andere worden er de volgende producten gemaakt:

- Desem- notenbrood
- Brabants worstenbrood
- Haagse Bolussen
- Gevuld stokbrood
- Rustiek stokbrood
- Kwalitatief wit- en bruinbrood
- Ambachtelijke Taai- Taai
- Hartige koekjes
- Assortiment mini koekjes
- Decoratie materiaal van marsepein gemaakt met de koekjesvormmachine
- Duits brood

Het programma

10:00 uur: de proefbakker van Kalmeijer zal beginnen met desem- noten brood en witbrood;

11:00 uur: de heren van bakkerij Voordijk zullen hun Haagse Bolussen produceren;

12:00 uur: een serie Duits brood;

12:30 uur: een serie meergranen (bus, vloer en rond) grootbrood;

13:00 uur: demonstratie van de heren Van der Steen;

14:00 uur: de Taai- Taai producten door de proefbakker van Kalmeijer;

14:30 uur: demonstratie door de heren van bakkerij Voordijk met hun (gevuld) stokbrood;

14:30 uur: demonstratie van vlechtbroodjes.

De hele dag door zullen er broodjes uit de oven komen.

Het assortiment mini koekjes kunt u proeven onder het genot van een kopje koffie.

De hartige koekjes kunt u proeven onder het genot van een drankje.

Het decoratiemateriaal van marsepein, dat via de koekjesvormmachine, type KGM gemaakt is zal er ter beoordeling liggen.

Mocht u een uitnodiging mis gelopen zijn bij een van onze vertegenwoordigers, schroom niet om deze dag alsnog mee te maken. Als u nog vragen heeft kunt u altijd contact opnemen met uw vertegenwoordiger:
Merijn Flart: 06 43 23 68 71 (Noord Nederland)
Lucien van de Zijden: 06 51 12 94 66 (Midden Nederland)
Peter Brekelmans: 06 53 37 74 28 (Zuid Nederland)

U bent van harte welkom! Het adres voor deze dag:
Bakkerij Voordijk
Mandenmakerstraat 2
2984 AS Ridderkerk

FLEXIBEL DOOR TE INVESTEREN

Bakkerij Suykerbuyk is al meer dan 80 jaar een echt familiebedrijf. Het begon allemaal in 1930 toen de bakkerij werd opgericht door Mon Suykerbuyk Sr., die in die tijd het brood met de fiets bezorgde. Zijn vrouw, Naantje Suykerbuyk, beheerde het winkeltje, waar ook volop kruidenierswaren te koop waren.

Hun zoon Twan Suykerbuyk is op 14-jarige leeftijd in de bakkerij komen werken en ging ook met de fiets met broodmand voorop, het brood bezorgen. In 1980 heeft hij een geheel vernieuwde en gemoderniseerde bakkerij gebouwd. Ook werd in de loop der jaren het assortiment flink uitgebreid en kon de steeds groter wordende klantenkring beter worden bediend.

De winkel was niet zo groot, er werd vooral veel brood bezorgd. In het dorp, maar voornamelijk in het buitengebied van Nispen. Nispen ligt in de gemeente Roosendaal op ongeveer 1 1/2 kilometer van de Belgische grens.

Investeringsen

Inmiddels heeft de oudste zoon Mon Suykerbuyk het bedrijf overgenomen samen met zijn vrouw Lieve. In 2000 heeft hij eerst een nieuwe Kalmeijer rijsautomaat gekocht. De oude rijsautomaat was versleten door de vele jaren dat zijn vader deze had gebruikt. Ook zag de heer Suykerbuyk de voordelen van een nieuwe rijsautomaat ten opzichte van de oude:

1. veel meer ruimte tussen de schommels qua hoogte en breedte;
2. veel betere klima installatie;
3. geen invoerstand (rode en groene schommel) meer, maar invoeren wanneer het hem uitkomt.

“We zijn destijds wel met de hand blijven afwegen net zoals we met de hand zijn blijven opmaken. Mede door de rijsautomaat en de tips die ik van een vertegenwoordiger gekregen heb, is de kwaliteit verbeterd”, vertelt Mon Suykerbuyk.

In het voorjaar van 2004 hebben de heer en mevrouw Suykerbuyk de winkel onder handen genomen. De winkel is geheel vernieuwd en is nu 4 keer zo groot geworden. Er is veel meer werkruimte ontstaan, zodat de klanten beter en sneller bediend kunnen worden. Voor de klanten is er ook meer ruimte gecreëerd, kortom alles is klantvriendelijker en overzichtelijker geworden.

In de zomer van 2006 heeft de heer Suykerbuyk een Kalmeijer Kleinbroodmachine, type KKM gekocht. “De tijdswinst die ik daarmee realiseer is enorm, in een jaar tijd heb ik deze machine terug verdiend”, zegt de trotse bakker. Mede door de grote hoeveelheid worstenbrood (volgens zeggen de beste van Nispen en omstreken) is dat resultaat gehaald. Echter de grootbrood productie kon niet achterblijven.

“Datzelfde jaar heb ik geïnvesteerd in een afmeet- en oppuntmachine, type KAO en een automatische toevouw- en opmaakmachine, type KTO. Het handmatig afwegen en oppunten is niet meer van deze tijd. Je wilt tenslotte niet achter de feiten aan blijven lopen”, aldus de heer Suykerbuyk.

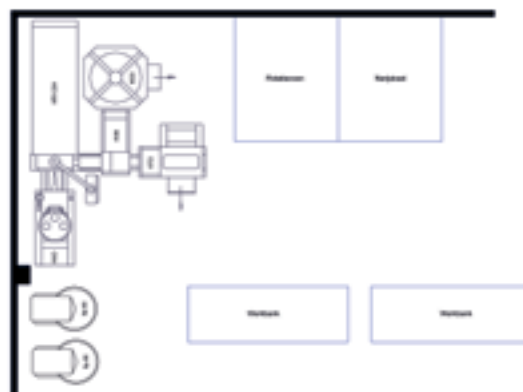
Henk, de broodbakker van bakkerij Suykerbuyk, werkt er nu 34 jaar. “Ik weet nog goed hoe het er destijds aan toe ging, niet te vergelijken. Nu kan ik de broodproductie perfect alleen wegwerken en dat met een snelheid van 19 broden per minuut!”, zegt Henk.

Het assortiment

In de loop der jaren is het assortiment aardig uitgebreid. Naast een perfecte kwaliteit wit-, bruin- en volkorenbrood miste er nog iets in het assortiment. Wat dat ‘iets’ was kon de heer Suykerbuyk aanvullen door naar zijn Zuiderburen te kijken. Het assortiment moest anders, breder, mooier of afwisselender. Anders dan de supermarkt, dat was duidelijk. In België (zijn vrouw is van Belgische afkomst) had de heer Suykerbuyk gezien dat daar veel rond brood gegeten wordt. Ook kleine, zogenaamde halfjes broodjes worden er veel gemaakt. Daar ziet hij wel toekomst in, maar ja hoe pak je dat aan? Terug naar het verleden en allerlei producten met de hand maken is geen optie. Gelukkig werkt hij met een Kalmeijer broodlijn en weet Lucien van der Zijden raad; een Kalmeijer lang- en rondbroodlijn. Deze bestaat uit een installatie die zowel lange deegstukken (bus-bakjesbrood) kan opmaken, maar ook ronde deegbollen.

Wanneer je automatisch rondbrood wilt gaan produceren dan is het heel belangrijk dat de deegpunten na de rijsperiode eerst goed ontgast worden voor deze rond opgewerkt worden. “Die ervaring kon ik mooi van Kalmeijer meenemen” zegt de bakker.

Lucien kwam meten in de bakkerij om te zien of een dergelijke broodlijn past op de plek waar de vorige broodlijn al stond. Zoals de maatschets laat zien past dat precies!



Past precies

Nu maken ze 3/4 deel van het meergranen brood in een ronde vorm. Alleen het Brabantse Wal is een meergranen brood met een lange vorm. (De Brabantse Wal is van oudsher de wal die de zee tegen moest

houden. Deze loopt van Ossendrecht via Bergen op Zoom naar Steenberg en naar Nispen). De verkoopprijs is gebaseerd op een halve van 450 gram. De 4 soorten meergranen die ze hebben zijn:

1. Nispens Blond
2. Brabantse Wal
3. Vikorn
4. Prokorn

De eerste twee zijn een compleet mix van Meneba en de andere twee zijn een 50% mix van Zeelandia. "Door aan de eerste twee een lokale naam te hangen wordt de vraag ernaar groter; je maakt iets dat uit de regio komt en dat spreekt altijd aan", zegt de heer Suykerbuyk. "Sinds 2010 heb ik een lang- en rondbroodlijn staan en dat bevalt mij prima!" Bakker Suykerbuyk kan zich hiermee onderscheiden van andere broodaanbieders. Hij bakt al het ronde brood in taartpannen. Toen hij met deze broodvorm begon had hij een aantal van dit soort koppels gekocht, inmiddels komt hij in het weekend naast zijn 'oude' taartpannen zelfs nog vormen te kort. Zo leveren de taartpannen toch weer geld op! Doordat hij de broden in de pannen bakt kan hij wat efficiënter werken. Daarnaast geven de pannen toch wat eenheidsvorm aan het brood; het bakt iets meer omhoog in plaats van vooral in de breedte.

De productie

Op een morgen komen wij eens kijken bij de productie van die meergranen soorten. Als wij 's morgens binnen komen heeft Henk de eerste degen al klaar staan. Het Nispens Blond zit in de afmeet- en oppuntmachine en wordt zo meteen de rijsautomaat, type KRV ingewogen. Het Prokorndeeg ligt op de werktafel om een deftige bulkrijs te krijgen. Mede door het twee kamer systeem, wat standaard is op een Kalmeijer afmeet- en oppuntmachine, kan een deeg een bulkrijs krijgen van 20 minuten zonder dat er weegverschillen optreden. De Vikorn en het Brabantse Wal draaien

inmiddels in de twee kneders. De heer Suykerbuyk geeft aan dat hij de meergranen degen wat langer in de eerste versnelling laat draaien om de bloem/zaden wat meer tijd te geven om vocht op te nemen. Wanneer Henk het derde deeg klaar op de tafel heeft liggen begint hij met afwegen. Eenvoudig zet hij het gewichtswiel van de afmeetmachine op de juiste stand net als de hoogte van de puntplaat.

Wat direct opvalt, is het gemak van teflon; niet alleen de trechter van de afmeetmachine maar ook de puntplaat en de invoerlep zijn voorzien van teflon. Het wat pikkerige Nispens Blond laat zich moeiteloos verwerken. De trechter hoeft niet te worden ingevet, zo bespaar je niet alleen op de olie, maar leidt de kwaliteit van het gebakken brood er ook niet onder. Wist u dat 2/3 van de olie, voor een trechter/afmeter zonder teflon, wordt gebruikt om de trechter in te oliën?

Middels de invoerstopknop op de rijsautomaat heeft Henk de eerste schommel met het Prokorn deegstuk 'gemarkeerd'. "Kijk, zegt Henk, door deze knop te gebruiken ben ik in staat om straks een ander decoratiemiddel te pakken zonder dat het opvangplateau vol ligt met Prokorn bollen." Ook de laatste twee degen worden ingewogen. Goed te zien is dat Henk de deegaandrukker gebruikt, dankzij het deksel op de trechter is er geen veiligere manier van werken dan deze. Zelfs een trapje kan gebruikt worden!

"Eens per week werken we zo'n portie deeg weg. Dat vriezen we allemaal als deegstukken in. Per dag kunnen we dan uit de vriezer halen wat we verkopen. We weten inmiddels wel wat we per dag aan deze speciale broodsoorten verkopen. Dat invriezen doe ik in van die stapel kratten, een velletje papier eronder en stapelen maar" vertelt de bakker.

Na een rijstijd van bijna 45 minuten klinkt een signaal en is het eerste ingewogen Nispens Blond bij de uitvoerlep. De lep van de rijsautomaat valt automatisch open, Henk heeft het transportbandje van de toevouw- en opmaakmachine in de hoge stand gezet. Zo gaan de gerezen deegstukken niet de toevouw en opmaakmachine in, maar ze vallen achter elkaar uit de rijsautomaat en in het voorvormapparaat, type KVB.

De werking van het voorvormapparaat is eigenlijk uniek; doordat de gerezen deegpunt middels twee teflon walsen wordt ontgast, krijg je uiteindelijk een bol met een regelmatige structuur. Door de walsopening wijder of nauwer te zetten bepaal je de fijnheid van deze structuur.

Nadat de deegpunt ontgast is wordt deze in een keuvormig deegstuk opgerold en valt zo in de kegeloproller. Daar wordt het deegstuk rond gemaakt en valt dan op het opvangplateau.

Ook daar zien we het voordeel van teflon; geen aanhechting van pikkerige degen op de kegel! Henk heeft op het plateau een natte theedoek gelegd; zo hoeft ik alleen nog maar de decoratie er goed op te verdelen en in kratten te leggen. Binnen enkele minuten is het Nispens Blond verwerkt en klinkt het signaal voor de tweede deegsoort dat Henk heeft ingewogen, Prokorn. Henk wisselt snel zijn decoratiemateriaal en drukt wederom op start. Het

Deeg aandrukken



eerste ingewogen Prokorn deegstuk valt op de transportband en rolt het voorvorm apparaat in om opgemaakt te worden.

De broden voor vandaag gaan natuurlijk direct de taartpan en de narijkskast in. Na een narijstijd van ongeveer 60 minuten worden de deegstukken gebakken in de rotatieoven. Omdat het maar 450 gram is, is de baktijd daarop aangepast; na 25 minuten komen er prachtige krokante meergranen broden uit de oven.

Inmiddels maakt bakkerij Suykerbuyk niet alleen ronde meergranen broden maar ook ronde broden van het wit-, bruin- en volkorendeeg. "Met een beetje roggebloem erover gezeefd en ingesneden ziet dat er prachtig ambachtelijk uit", aldus de heer Suykerbuyk.

Eén ding is wel duidelijk geworden bij ons bezoek: de heer Suykerbuyk heeft de afgelopen jaren veel geïnvesteerd. "Dat klopt", zo geeft hij aan. "Maar ik werk graag gemakkelijk en efficiënt. Natuurlijk had ik net zoals mijn vader nog jaren lang met de hand kunnen gaan afwegen, dan had ik mooi een investering kunnen uitsparen. Maar je gelooft toch niet dat ik 19 deegstukken per minuut kan afwegen en invoeren in de rijautomat en zeker niet met het gemak dat deze machine brengt."

Dat waren zijn eerste twee redenen om te investeren. De derde was dat zijn twee zonen graag de bakkerij willen voortzetten. En de vierde is laatste is, doordat hij investeert, hij voor blijft lopen op de feiten. Als er iets verandert kan hij snel handelen. Niet alleen op het gebied van grootbrood, maar zeker ook op het gebied van kleinbrood. Bijvoorbeeld: Als hij een extra bestelling krijgt van worstenbrood, is dit snel ingeplant en gemaakt. Voorheen moesten ze toch serieus gaan plannen.

Daarmee verdient hij geld wat hij kan gebruiken om te investeren in de bakkerij. "Voor de rente die je krijgt bij de bank hoeft je het geld niet weg te zetten, je kunt dan beter een investering doen die rendement oplevert", zegt bakker Suykerbuyk.

Of de investering in een Kalmeijer voorvormapparaat en een Kalmeijer conische opboller rendabel is voor 1/3 van de broodproductie kan men van mening verschillen.

Maar de feiten zijn wel dat:

1. Het eindproduct constant blijft, omdat er zonder bloem en niet met meerdere bakkershanden aan gewerkt wordt.
2. Alle deegstukken liggen perfect geklimatiseerd in de rijautomat, type KRV.
3. De werkbanken zijn leeg voor andere werkzaamheden.
4. Eén bakker kan de productie op zich nemen in plaats dat je met twee of drie bakkers dezelfde hoeveelheid vlot wil verwerken.

Wanneer je deze punten doorreken kom je er al snel achter dat deze, niet al te grote investering, zeker rendabel is.

Vernieuwing

In de zomer van 2012 was de laatste verbouwing van de bakkerij. Alle wand- en vloertegels zijn vernieuwd, dat heeft geresulteerd in een prachtige moderne frisse uitstraling. Die is nu helemaal gerenoveerd en klaar

voor de toekomst. De heer Suykerbuyk ziet die toekomst met vertrouwen tegemoet. "Wanneer we blijven werken aan de kwaliteit, niet alleen van ons eindproduct, maar ook zeker het hele verhaal eromheen, valt er zeker een goede boterham te verdienen. Natuurlijk moeten we vroeg op en hard werken, maar wanneer je jezelf blijft onderscheiden van anderen door de goede kwaliteit van je product, lukt dat zeker. De winkeldames zijn daar net zo belangrijk in als het product zelf", is de mening van de heer Suykerbuyk.

Als extra service voor de klanten heeft hij begin dit jaar een nieuwe broodsnijmachine gekocht, een Kalmeijer 14 mm. Ze hadden al een Kalmeijer 11 mm broodsnijmachine, maar nu kunnen de klanten ook een wat dikkere boterham kopen. Om hier ruchtbaarheid aan te geven heeft hij dit voorjaar een actie gedaan; waarbij klanten, met een uitgeknipte bon uit de weekkrant, hun brood op de bredere snijmachine konden laten snijden en kregen ze daarbij ook nog eens 20% korting. Dit was al met al een succes.

Een tweede voordeel hiervan was, dat er uit een brood dat op een 14 mm broodsnijmachine gesneden is, minder boterhammen komen en volgens de bakker kan dat dikker snijden er dan ook toe geleid hebben dat er meer brood werd verkocht. Klanten hebben vaak een vaste gewoonte om bijvoorbeeld 2 of 3 sneetjes brood te eten. In een brood met dikkere sneden zijn dat minder boterhammen en is het dus sneller op.

Stel: een Belgisch broodblik is 26 centimeter lang, dan betekent dit 28 sneetjes van 9 mm of 23 sneetjes van 11 mm. Grofweg betekent dit na 4 broden, 1 brood extra.

Stel: een Nederlands broodblik is 32 centimeter lang, dan betekent dit 29 sneetjes van 11 mm of 25 sneetjes van 12,5 mm. Grofweg betekent dit na 5 broden, 1 brood extra.

Zo is ook de rekensom van 11 naar 14 mm te maken; 23 boterhammen in plaats van 29 boterhammen.

Inmiddels staat de 4e generatie in het familiebedrijf, de zonen Stef (19) en Toon (17). Stef werkt al in de bakkerij en Toon loopt stage in België. Zij willen de bakkerij met dezelfde kwaliteit in de toekomst voortzetten.

Stef doet nu wat zijn opa in 1930 ook deed; vooral veel brood bezorgen. In het dorp, maar voornamelijk in het buitengebied van Nispen. Natuurlijk rijden we ook wel eens als dat de kosten niet helemaal dekt, maar over het algemeen leveren we per adres voldoende brood af om het rendabel te maken. Als de klant niet naar ons kan komen, dan komen wij wel naar de klant toe!

Wilt u zelf ook eens zien hoe eenvoudig je kwaliteit rondbrood kan bakken? Kom dan naar de open dag bij bakkerij Voordijk te Ridderkerk. Elders in dit bulletin leest u daar meer over. Lukt u dat niet, maar wilt u toch meer informatie, neem dan contact op met uw vertegenwoordiger van Kalmeijer of bel onze proefbakker op nummer +31 (0)70 388 89 50.



Rond Meergranen

Stef bezorgt het brood

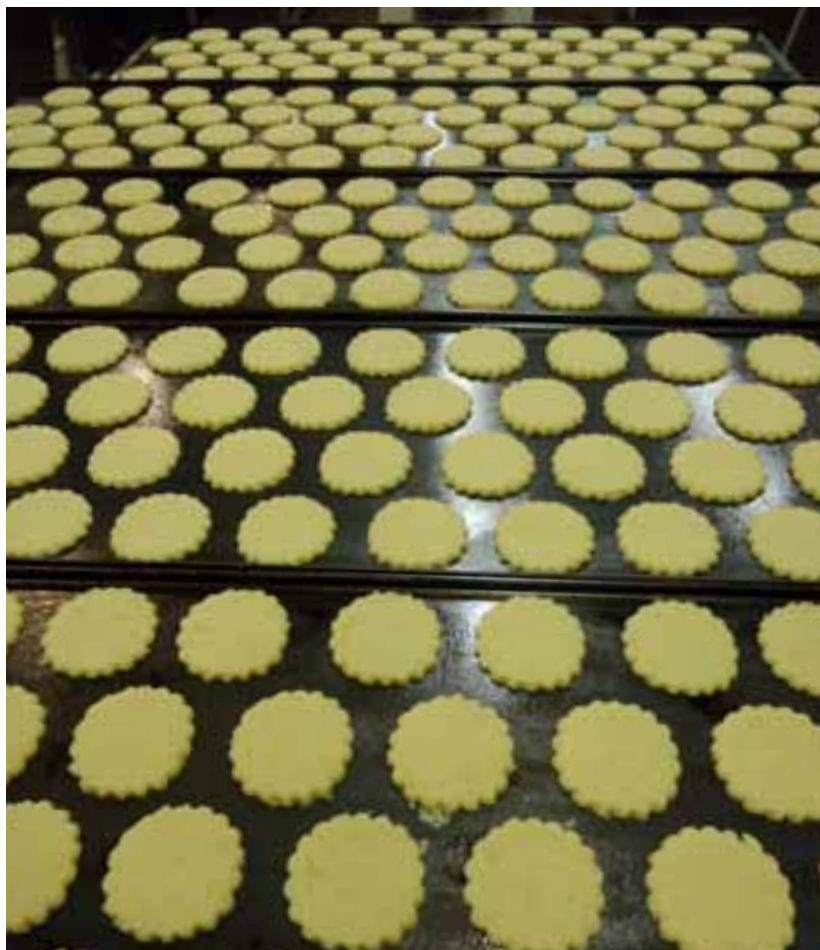


KAASKOEKJES MET DE KALMEIJER KOEKJESVORMMACHINE, TYPE KGM

De zomer is voorbij, hopelijk heeft u allen een fijne vakantie(periode) achter de rug. Wellicht bent u op uw vakantieadres bij de lokale bakker geweest en zit u vol ideeën om deze toe te passen in uw eigen bakkerij. Dit kunnen (streek) producten zijn of een winkelpresentatie. Door te kijken bij een collega kom je soms op hele inspirerende ideeën. Zo kwamen wij ook op het product hartige koekjes.

Wat een feit is, is dat de zomermaanden over het algemeen geen goed doen aan de koekjes verkoop in de bakkerswinkel. We praten hier natuurlijk over zoete koekjes, zoute koekjes worden wel degelijk gegeten. Vaak zitten de mensen met het mooie weer langer buiten met een glaasje of genieten ze van een borreltje op een terras. Een zoutje zoals chips, kaasstengels of een nootje ontbreken daar niet bij. Is daar geen omzet voor u weggelegd? Als u in een supermarkt loopt kunt u zien hoeveel hartige producten voor bij de borrel er worden verkocht. Voor een groot deel bestaat dit uit diverse soorten chips en noten, maar ook een grote hoeveelheid voorverpakte kaaskoekjes en zoutjes. Misschien kunnen we uw omzet van zoute koekjes met dit artikel een stimulans geven. Hoe, zult u zich misschien afvragen? Heel eenvoudig, maak naast uw assortiment van zoute koek, gemaakt met bladerdeeg, ook hartige koekjes van boterdeeg! Kaaskoekjes kunt u ook met de koekjesvormmachine produceren.

Klaar om af te werken met zaden of kaas



Kalmeijer Koekjesvormmachine, type KGM

Bladerdeeg is toch aardig wat werk, zeker in de zomermaanden. De temperatuur in de bakkerij is gewoonlijks toch al hoog, nu zeker wanneer er een warme zomerzon staat te schijnen. Het bladerdeeg wordt snel slap en kan niet zo makkelijk verwerkt worden. Een boterdeeg kan uitkomst bieden; makkelijk en snel te verwerken met de Kalmeijer Koekjesvormmachine, type KGM.

Om normaal deeg te kunnen verwerken met de koekjesvormmachine, hanteren wij altijd de regel dat er minimaal 30% suiker gerekend ten opzichte van de bloem moet worden toegevoegd. De reden daarvoor is dat het deeg veel meer samenhang heeft en minder elastisch zal zijn. Ook hanteren wij dat er niet meer dan 70% vetstof mag worden toegevoegd.

Wij refereren hierbij aan het [Kalmeijer receptenboekje](#) waarin alle eigenschappen van de grondstoffen vermeld staan. Ook hebben we daarin een hartig recept opgenomen met een suikerstroop. Echter voor de fijnproevers onder ons, een kleine zoete nasmaak blijft bestaan. Die nasmaak komt voort uit het feit dat er blanke suikerstroop is gebruikt in tegenstelling tot een normaal boterkoekje. De blanke stroop is opgebouwd uit dextrine, glucose en water. De zoete smaak kunnen we waarderen aan de hand van de D.E. waarde (Dextrose Equivalent).

Door de afbraak van het zetmeel in kleinere zetmeel ketens, worden deze oplosbaar. Het zetmeel wordt door middel van hydrolyse afgebroken in glucose. De mate waarin zetmeel wordt omgezet in glucose, bepaald de D.E. waarde van het product. Hoe hoger de D.E. waarde, hoe meer zetmeel omgezet is in glucose. Dus een D.E. waarde van 0 geeft geen glucose vorming, een D.E. waarde van 100 betekend dat al het zetmeel omgezet is naar glucose. De D.E. waarde van deze stroop is zo laag dat die niet zoet smaakt.

De receptuur die wij in dit artikel beschrijven bevat geen toegevoegde suiker. Derhalve zal het deeg in vergelijking met het recept uit het receptenboekje sneller elastisch worden en minder lang goed te verwerken zijn. Het nadeel van een elastisch deeg is dat de figuren minder mooi uit de koekjesvormmachine komen. Eerder wat ovaal en minder glad dan u gewend bent. Wanneer u het deeg nog eens doorwerkt zal deze elasticiteit alleen maar groter worden. Dus direct goed verwerken is het advies.

Receptuur en werkwijze

Grondstof	Gram	Percentage
Zeeuwse bloem	3.000	100
Roomboter	2.100	70
Geraspte kaas	2.100	70
Eidooier	300	10
Zout	90	3
Gemengd bakpoeder	75	2,5
Peper	30	1
Maggi	30	1

Deegbereidingswijze:

- Boter, geraspte kaas, zout en peper goed mengen.
- Eidooier en maggi goed door de boter/kaas massa draaien. Zorg dat de eidooier goed is opgenomen door de boter/kaas massa. Als de eidooier niet goed is opgenomen en u voegt de bloem toe, zullen er gluten gaan vormen wat het deeg elastische maakt.
- Bloem met bakpoeder zeven, toevoegen en kort, maar goed doordraaien.
- Het deeg direct verwerken.

Het is belangrijk dat de boter vanuit de koeling verwerkt wordt, omdat het deeg zo zijn plasticiteit behoudt. Wanneer u boter op bakkerij temperatuur laat komen is er geen stevigheid meer om het deeg gemakkelijk te verwerken.

De kaas, die natuurlijk in de koelkast bewaard blijft, kan ook vanuit de koeling verwerkt worden. Let wel op, oudere kaas heeft een sterkere zoutsmaak dan jonge kaas. De kostprijs zal verschillen wanneer u jonge kaas gebruikt.

In dit recept gebruiken wij alleen eidooier. Eidooier bevat lectine dat voor een goede binding van vocht en vet zorgt.

Omdat het deeg snel elastisch wordt en daardoor iets minder vloeit tijdens het bakken, hebben wij voor een banketbloem gekozen met gemengd bakpoeder en een Zeeuwse bloem, omdat het glutenvormend vermogen hiervan minder is.

Het voordeel van gemengd bakpoeder ten opzichte van zelf ammonium en koolzuur toevoegen is dat dit al voor u gedaan is. Daarnaast bevat gemengd bakpoeder een zuur dat de resten van soda neutraliseert. De beide werkende stoffen volgen elkaar mooi op tijdens het bakken. Ammonium zal bij een iets lagere temperatuur snel omgezet worden, koolzuur zal bij een iets hogere temperatuur langzaam omgezet worden. Hierdoor verloopt het vloeien en rijzen rustig.

Als het deeg klaar is moet u het direct verwerken:

- Van het deeg een vierkant blok maken.
- In plakken snijden van ongeveer 1 cm dik. Bij te dikke plakken zal het deeg opstropen voor de figuurwals, waardoor de koekjes zullen vervormen.
- Figuurwals in de machine plaatsen. Wij kiezen voor de zandkoekjes wals nr. 1120-910. Ook leuk is het krakelingetje met nr. 1383-910 of 1383-912 of een staafmodelletje. Enfin modellen genoeg!
- Koekjesvormmachine, type KGM voorverwarmen op 2000 watt. Daarna terug zetten naar 1000 watt.
- Deegplakken via de invoerbaan invoeren en de

voedingswals zo voorzien van een mantel deeg.

- De mes juist instellen, hiermee bepaalt u de dikte van het koekje. Wij adviseren u om het koekje zo dik mogelijk af te snijden. Wanneer het koekje een 'voetje' krijgt, het mes iets terug zetten!
- Eventueel het bakplaten transport instellen. Let op: alleen met een draaiende machine aan de snelheidsknop draaien!
- U kunt nu het deeg achter elkaar verwerken.

Kostprijs berekening

De wals 'zandkoekjes' heeft 20 figuren op de wals, dit houdt in met 19 omwentelingen per minuut dat u 380 koekjes van ongeveer 11 gram per minuut maakt.

Oftewel u kunt maximaal 250 kg deeg per uur verwerken. Wij begrijpen ook wel dat er dan niets tegen moet zitten. Vandaar dat wij verderop in dit artikel rekenen met 160 kg per uur. Natuurlijk kunnen wij de kostprijs drukken door gebruik te maken van margarine of jonge kaas. Echter de smaak van jonge kaas kan niet op tegen de smaak van extra belegen of oude kaas. Natuurlijk geldt dit ook voor de roomboter! U bent de vakman die kwaliteit maakt, kwaliteit moet u ook maken.

Als we dit nu eens tegen het licht houden voor wat betreft de kostprijs, komen we op het volgende uit:

Grondstof	Gram	Prijs per	Totaal €
Roomboter	2.100	4,842 kg	10,17
Geraspte kaas	2.100	6,325 kg	13,28
Eidooier	300	3,925 l	1,18
Peper	30	16,34 kg	0,49
Zout	90	0,204 kg	0,02
Maggimix	30	4,741 kg	0,14
Zeeuwse bloem	3.000	0,746 kg	2,24
Totaal	7.650		27,52

7.650 gram deeg kost € 27,52. Hierbij komt wat decoratiemiddel voor de koekjes, denk hierbij aan ei strijksel, sesamzaad, maanzaad of wat geraspte kaas. Bijvoorbeeld 500 gram kaas à € 6,33 per kilo.

De totale grondstofprijs uitgaande van 10 kilo deeg: € 35,97 (€ 27,52 x 10.000/7.650 deeg) + € 3,17 (€ 6,33: 1000 x 500 gram geraspte strooikaas) maakt samen de kiloprijs zoute koek op € 37,14.

De prijzen zijn verkregen via de Beko. Wellicht dat u bij uw collega ondernemer in het dorp of stad scherpere prijzen kunt krijgen.

Bakken

Voor het decoreren van de kaaskoekjes hebben wij meerdere variaties gemaakt:

- 2 keer strijken met zwaar ei strijksel. Dat wil zeggen op ieder ei een eidooier extra voor de kleur en glans.
- Of 2 keer strijken met normaal ei strijksel en dan met maanzaad, sesamzaad of geraspte kaas bestrooien.

U zult merken dat het kleuren langer zal duren als bij zoete koekjes. Dit komt, uiteraard willen wij haast zeggen, doordat er geen suiker in het deeg is verwerkt. Suiker hebben we nodig voor de Maillard reactie. Een reactie tussen aminozuren en koolhydraten. Daardoor kleurt het koekje mooi bruin. Bij het verhitten van



Knop voor de snelheid en dikte van het koekje

voedsel kunnen Maillard reacties niet of bijna niet voorkomen worden. Alleen door het verwijderen van suikers, koolhydraten of aminozuren kunnen de Maillard reacties voorkomen worden. Vandaar ook dat wij kiezen voor een zwaar strijksel indien we de koekjes niet verder decoreren.

Zoete koekjes bakken we ongeveer 15 minuten bij een temperatuur van 180 °C. Zoute koekjes moeten goed droog zijn van binnen, deze zullen we dus langer moeten bakken. De temperatuur houden we hetzelfde als bij zoete koekjes, 180 °C, maar de baktijd op 20 á 25 minuten.

Hier gaat de regel op, dat dit kan verschillen tussen het type oven die er gebruikt wordt.

Gaat u heter en korter bakken dan zal de buitenkant wel mooi van kleur zijn maar van binnen zal het nog zacht zijn, tijd is hier dus bepalend.

min. = 78 min. x 50 cent/min. = € 39,00

Totale kosten:

€ 39,00 + € 37,53 = € 76,53 voor 10 kilo gebakken kaaskoekjes. (Uitgaande dat het inbakpercentage gelijk is aan de hoeveelheid gestrooide kaas, ca. 8%.)

Kostprijs per kilo € 7,65 excl. btw en verkoopkosten.

Om een beeld te schetsen van de prijs die de supermarkt rekent voor een vergelijkbaar product is € 19,90 per kilo voor een kwaliteitsmerk tot € 11,60 voor een huiskmerk.

Verpakken/bewaren

Aangezien alle producten een houdbaarheidsdatum hebben en u toch 10 kg koek ineens maakt, maar niet ineens verkoopt kunt u de gebakken koek verpakt invriezen. Het beste kunt u de kaaskoekjes voorverpakken in cellofaanzakjes van 200- 250 gram. Doe dit als de koek goed is afgekoeld. Het ammonium



Afgebakken product

Dan is het natuurlijk mogelijk om voor de smaak andere kruiden toe te voegen aan het deeg. Door bijvoorbeeld komijnzaad aan het deeg toe te voegen krijgt u een heel ander koekje. Let wel op met komijnzaad; het is erg sterk van smaak en zal dan ook snel overheersen. Wij adviseren om niet meer dan 0,5% van het bloemgewicht toe te voegen. Het gaat immers om een vleugje smaak. Ook bonenkruid, paprikapoeder of tijm zijn goede smaakmakers.

Bij kleine deegfiguren is de capaciteit van de Kalmeijer koekjesvormmachine ca. 160 kg per uur. Daarom kost 10 kg deeg verwerken met de Kalmeijer koekjesvormmachine 4 minuten met twee personen. Voor het opruimen en schoonmaken van de machine rekenen wij 10 minuten. Na verweking van het kaaskoekjesdeeg is het belangrijk om de voedingswals goed te ontdoen van restdeeg voordat u weer zoete koekjes gaat maken.

Het afbakken en het schoonmaken van de bakplaten is sterk afhankelijk van de bedrijfssituatie. Alles gaat sneller als u gebruik kunt maken van bijvoorbeeld een rotatieoven en een platenpoets machine. Wij zijn uitgegaan van 1 uur voor het afbakken en schoonmaken van de bakplaten.

Totale werktijd:

2 personen x 4 minuten = 8 minuten + 10 min. + 60

zou, wanneer het te warm verpakt wordt een ammoniaksmak kunnen afgeven. Overigens verpakt de supermarkt al dit soort producten onder de 200 gram. De verkoopprijs blijft zo laag.

Hetgeen dat niet direct in de winkel komt om verkocht te worden, kunt u invriezen en zo per keer aanvullen. Plaats de pakjes zoute koek in bijvoorbeeld kratjes, zo blijven de koekjes heel en verloopt het invriesproces snel. Daarnaast zijn ze makkelijk te stapelen zonder veel ruimte in beslag te nemen. Wanneer u deze koekjes gaat ontdooien doet u dat bij voorkeur in de bakkerij. 's Avonds eruit nemen, laten ontdooien en in de winkel plaatsen. Let op dat er weinig stof door de bakkerij dwarrelt. Dit stof blijft makkelijk aan de vochtige verpakking plakken. Zo bent u in staat om makkelijk piekmomenten op te vangen, denk hierbij aan Kerst, Sinterklaas en de zomeravonden. Tevens kunt u dit product dan in de rustigere perioden maken.

Met dit product heeft u weer een mogelijkheid om u te onderscheiden van andere aanbieders. Daarnaast is het een product wat zeer goed bijdraagt tot een verhoging van de brutowinst van uw bedrijf.

Graag bedanken wij Bakkerij de Seelse bakker voor zijn receptuur en werkwijze.

kalmeijer

B.V. Haagse Bakkerij-
machinefabriek
"Arnold Kalmeijer"
Fruitweg 11-13
NL-2525 KE
's-GRAVENHAGE
T: 070 388 89 50
F: 070 389 02 38
info@kalmeijer.com
www.kalmeijer.com

Redactie-secretariaat

D. Boer
I. Peters

Medewerkers

S. Bon
L. Doorduyn
E. de Koning