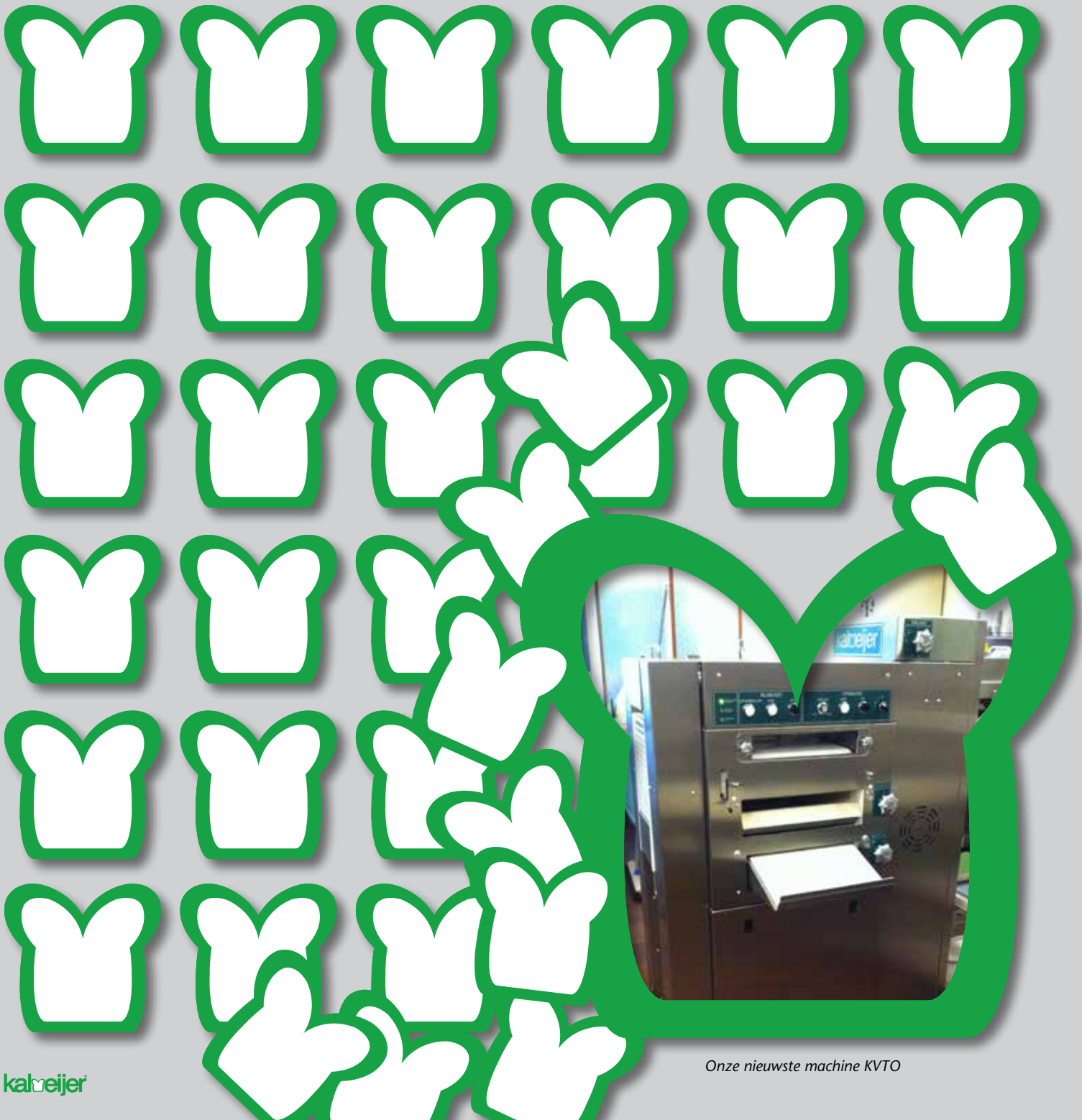


Nr.84 JULI 2014

kalveijer[®]

Informatiebulletin



Met leedwezen namen wij kennis van het overlijden van onze
oud-directeur

Mr H. de Koning

Amsterdam, 3 maart 1929

Laren, 4 juni 2014

De heer De Koning is meer dan 30 jaar aan onze onderneming verbonden geweest, eerst als commissaris en later als directeur. Hij heeft een toonaangevende rol gespeeld binnen onze bedrijf. Mede dankzij hem heeft onze onderneming een vooraanstaande positie in de wereld van bakkerijmachines, in Nederland, België en daarbuiten.

Wij wensen de familie en de overige nabestaanden veel sterkte toe.

Directie en personeel Kalmeijer BV

WAARIN VERSCHIL JIJ?

In 1850 aan de Achterstaat in Lochem begon opa Ten Broeke zijn bakkerij. Er wordt hard gewerkt, zo'n 18 uur per dag. Een brood kost dan zo'n 5 cent. Nu, 164 jaar later staat Dick ten Broeke aan het roer van bakkerij Dick ten Broeke. Nog steeds in het plaatsje Lochem. Echter de bakkerij staat niet meer op dezelfde plek; in 1971 is het bedrijf verhuisd naar de Zutphenseweg.

De ontwikkeling van het familiebedrijf

Uiteraard is er veel veranderd in deze lange periode. De bakkerij is telkens iets groter geworden en het assortiment is breder geworden. Echter één aspect is onveranderd gebleven en dat is de passie voor het vak. Deze is van overgrootvader, op grootvader, op vader, op zoon doorgegeven. Met deze passie is het leveren van kwaliteit, door gebruik te maken van eerlijke producten, altijd hoog in het vaandel blijven staan. Zo zijn de bakkers Ten Broeke in staat om het ambachtelijke familiebedrijf gestaag door te laten groeien en overleeft het tijden van oorlog, crisis en werkeloosheid. Na de oorlog kopen steeds meer mensen zachte bolletjes naast hun dagelijks wit en bruin brood. Het gaat langzaam beter met de economie. Dick ten Broeke volgt de bakkersopleiding mét een specialisatie op het gebied van bijzondere broden bakken. Zo'n specialisatie werd die tijd maar door weinig mensen gevolgd. Dat verschil is duidelijk te proeven in de diverse producten!

In de jaren tijdens en na zijn bakkersspecialisatie werkt Dick bij Heusinkveld in Lochem, Postel in Zwiep en Tabor in Eerbeek. Daarna gaat hij aan de slag bij zijn vader. De verscheidenheid aan broden en banket

groeit in deze tijd flink. Vader en zoon leggen samen de basis voor het enorme assortiment van tegenwoordig. In 1979 draagt vader de familiebakkerij over aan zijn zoon. Het blijft een familiebedrijf want in 1985 werkt ook Marian, de vrouw van Dick, in de winkel. Veranderingen blijven komen. De winkel krijgt het drukker en het bakproces en de omstandigheden in de bakkerij worden steeds weer geoptimaliseerd.

Vandaag de dag staat hun jongste dochter Sara, in de nog steeds onveranderde winkel. Daarover straks meer. Hun oudste dochter Anna, werkt momenteel in de horeca, waarbij ook zij, net als haar vader, de speciale broden bakt. Marian en Dick zijn blij dat hun middelste dochter Julia juist goed is met cijfers!

De deegverwerkingsinstallatie met puntenset

Bakkerij Ten Broeke is een goede bekende van Kalmeijer. Al van oudsher wordt er met de apparatuur van Kalmeijer geproduceerd. Echter eind jaren 90 was het nodig de deegverwerkingsinstallatie te vervangen. Dick kiest dan voor een bollensysteem. Eigenlijk een beslissing die veel te snel genomen is, zo geeft hij nu aan; het gevoel is nooit goed geweest. In 2003 is er weer voldoende geld gespaard om het gevolg van de



Stand in het deeg

te snelle beslissing (lees de bollenset) in te ruilen voor een beter passende puntenset.

Een Kalmeijer deegverwerkingsinstallatie wordt aangeschaft in rvs (inox). Tevens wordt de bakkerij wederom iets vergroot, waardoor de set er prima kan staan.

Thomas Storck, de vertegenwoordiger destijds, stelt de installatie in. "Kijk", zegt Dick, "dat is onder andere de reden dan ik weer terug ben bij Kalmeijer; goede begeleiding bij het inbedrijf stellen van de apparatuur." Omdat Dick ook werkt met remrijkskasten is de kwaliteit van het deegstuk dat een onderbreking krijgt erg belangrijk. Alleen een Kalmeijer installatie kan volgens Dick datgene doen wat er moet gebeuren; goed ontgassen en voldoende stand in het deegstuk aanbrenge.

Wat maakt Bakkerij Ten Broeke bijzonder?

Kalmeijer heeft aan Dick gevraagd of we zijn bedrijf ter illustratie kunnen gebruiken in deze editie van het Kalmeijer bulletin, omdat wij van mening zijn dat Bakkerij Ten Broeke een inspiratiebron kan zijn voor andere bakkers. Zoals u kunt zien heeft Dick hierop positief geantwoord en stelt u als lezer de vraag: "Wat maakt Bakkerij Ten Broeke nu zo'n bijzondere bakkerij?"

De rode draad in dit verhaal is verschillend zijn, anders dan anderen. We noemen er een paar:

- lange rijstijden hanteren;
- E-nummer vrij brood bakken;
- houtoven brood bakken;
- 100% volkoren speltbrood bakken van eigen meel;
- ook op de dag bakken.

Als we het eerste punt voor u uitwerken zal duidelijk worden waarom Dick deze manier van produceren hanteert. Dick heeft de stellige overtuiging dat wanneer hij zijn brood zou bakken zoals andere broodaanbieders doen, hij op dit vlak onvoldoende onderscheidend kan zijn.

Natuurlijk zal zijn brood een betere kwaliteit hebben, al is het maar dat de klant een veel verser product krijgt. Maar voor Dick is dit niet voldoende!

Werken met een rijsonderbreking

Zoals al vermeld, werkt Dick met remrijkskasten. Goed ontgassen en opmaken met voldoende stand is dan het advies. Ook een relatief korte punt (bol) rijs wordt aangeraden en zeker geen bulk (bank) rijs. Daarna diep en snel terug koelen tot onder het vriespunt. De reden daarvoor is, dat koolzuurgas sneller oplosbaar is in water dan stikstofgas, waardoor er vermindering van cellen optreedt. Dick heeft al jaar en dag zo gewerkt, maar is nooit tevreden geweest over het eindresultaat. Door te blijven proberen en verbeteren, heeft Dick zijn eigen werkwijze geperfectioneerd:

- deeg kneden;
- korte voorrijs, 5 á 10 minuten;
- puntrijs van 160 minuten;
- dan opmaken en terug koelen naar +2°C.

De volgende dag om 04:15 uur zijn de eerste deegstukken voldoende gerezen om te bakken. Uiteraard zijn er voor deze manier van werken spelregels. Zoals doen gebruikelijk bij rijsonderbreking, passen we het gistpercentage aan.

In dit geval gebruiken we 0,4%. Door de lange puntrijs heeft het deegstuk toch een behoorlijke ontwikkeling. Dat zie je niet alleen aan de rijs die er in het deegstuk zit aan het einde van de rijstijd, maar zeker ook bij het bakken. Een mooi opgewerkt brood, fijne structuur, voldoende volume en veel smaak en aroma. Door dit proces heeft het deeg ook tijd om te ontwikkelen. "Eigenlijk halen we zo al het goede uit de bloem", zo geeft Dick aan. "Tevens hebben we een heel ander brood dan er ergens anders wordt aangeboden." Omdat er slechts 4 gram gist per kilo bloem gebruikt wordt hoeft de rijsonderbreker ook niet heel erg diep terug te koelen. Daarnaast hoeft de rijsonderbreker ook niet hoog op te warmen. 22°C is de eindtemperatuur. Deze twee handelingen schelen aanmerkelijk in de energie kosten en u weet het: *'energie is duur tegenwoordig!'*

Inmiddels heeft Dick zijn "oude" toevouw- en opmaakmachine, type KTO ingeruild voor de nieuwste ontwikkeling van Kalmeijer, de Variabele Toevouw- en Opmaakmachine, type KVTO!

Het opmaakproces is nog verder geoptimaliseerd, wat resulteert in een nog gelijkmatigere structuur van het brood. "De machine is in vergelijking met zijn voorganger veel constanter" zo geeft Dick aan. In een ander artikel in dit bulletin gaan we verder op de deegverwerking in.

E-nummers

Tijdens het gesprek over het bakproces geeft Dick zijn mening over de E-nummers die vaak gebruikt worden in de broodbakkerij. Sinds enkele jaren is Dick overgegaan op E-nummer vrij brood bakken.

"Ook dit is een punt waarin ik anders ben dan andere broodaanbieders" zo geeft Dick aan, "de bloem is niet meer zoals die voorheen was." Meelfabrikanten zijn, door de techniek en onderzoek in de loop der jaren, nu in staat om de bloem op te pepen met allerlei toevoegingen. Ook de broodverbetermiddelen hebben 10-tallen E-nummers op de ingrediëntendeclaratie vermeld staan!

Het motto van bakkerij Dick ten Broeke is eerlijke grondstoffen verwerken tot (h)eerlijke producten. Brood moet zo natuurlijk mogelijk zijn!



Lange rijstijden

Nu wordt er alleen nog maar gewerkt met grondstoffen die E-nummer vrij zijn en geen allergenen bevatten. Door te werken met E-nummer vrije grondstoffen, komt de eerlijkheid weer naar boven. Uiteraard mis je dan een bepaalde ontwikkeling in het deeg, door de lange rijstijden kunnen ze dit zeer goed compenseren. Ook deze keuze in het productieproces past in zijn thema; anders dan anderen!

We bekijken twee bekende E-nummers en hun functie:

- L-Ascorbinezuur E-300*
De meelfabriek voegt aan het meel/bloem ascorbinezuur toe. De hoeveelheid ascorbinezuur kan wisselen per levering. Als de bloem iets minder volumineus bakt, dan voegt men wat meer toe. Hoewel L-ascorbinezuur en vitamine C dezelfde stof zijn, wordt het aan een broodverbetermiddel toegevoegd en noemt men het daarom een technische hulpstof. Dat is de reden dat de bakker het onder het E-nummer op het etiket moet vermelden.

Ascorbinezuur geeft het deeg meer stand en meer volume. Omdat ook de broodverbetermiddelenfabrikant ascorbinezuur kan toevoegen, is het zaak om op de totale toevoeging te letten, want een teveel aan ascorbinezuur versterkt het volume en geeft snel een wilde bakaard. Het kan ook de oorzaak zijn van grote gaten in het product.

- L-Cysteine E-920*
L-cysteine is één van de twintig in de natuur voorkomende aminozuren. Het is een stof die het tegenovergestelde doet van wat E-300 doet; het breekt het glutennetwerk af waardoor het deeg langer, makkelijker te verwerken is. Vandaar dat je deze stof veel tegenkomt in kleinbroodpoeders voor verwerking met kleinbroodstraten. Omdat de werking van L-cysteine blijft doorgaan, zal het deeg dus nooit standig worden en moet de werking na verloop van tijd stop gezet worden. Dat gebeurt door ascorbinezuur. Met andere woorden: ascorbinezuur verstevigt het gluten en stopt de werking van L-cysteine.

(*bron Bakkerij Theorie deel 1)

Het gebruik van een houtoven

Als derde speerpunt kunnen we vermelden dat Dick recent een echte houtoven heeft aangeschaft. De houtoven staat er sinds 2012. Dick stookt hem elke week vanaf woensdag op, maandag en dinsdag ligt de oven stil. Op de stenen vloer in de oven wordt een open vuur gestookt. Daarna wordt de as uit de oven geveegd en de stenen vloer schoongemaakt. De vol gerezen deegstukken bakken vervolgens op de stenen vloer. Zo hebben ze echt houtovenbrood zoals dat heel vroeger ook gebakken werd. "Reken maar dat er verschil in smaak is!", zegt Dick. "Natuurlijk is de houtoven ook een deel hobby, maar voorlopig kan ik dit specifieke brood bakken en verkopen." Kansen pakken noemt Dick dat!

Social Media

Een andere kans die Dick heeft gepakt is het gebruik van social media. Bakkerij Ten Broeke maakt veel gebruik van Twitter en



pH meten van het speltdeeg

Facebook ; @DicktenBroeke of @dicktenbroekelochem. In het begin was hij er een beetje sceptisch over. "Zelf ben ik niet zo'n mobiel gebruiker, maar als ik nu zie hoeveel (jonge)mensen hierop reageren kan je niet anders concluderen dat ook jonge mensen de warme bakker een warm hart toe dragen", zegt Dick. Naar aanleiding van zijn ideeën plaatsen ze vaak een Tweet of een reactie. Natuurlijk ook de aanbiedingen, maar ook wordt er vermeld, dat er weer houtovenbrood uit de oven komt. De oven heeft een grote accumulatie warmte, hierdoor kan hij lang doorbakken in de oven. Het komt dan ook geregeld voor dat er laat in de ochtend nog brood de winkel in gereden wordt. De dames in de winkel vinden dat niet erg prettig, omdat we maar een hele kleine winkel hebben.

De winkel gaat om 06:00 uur al open om de eerste klanten al te helpen. Omdat Dick het contact met de klanten erg belangrijk vindt, staat hij zelf iedere dag de klanten vanaf 06:00 uur te woord. Om ongeveer 08:00 uur komen de eerste winkeldames om de klanten te helpen. Door dit te doen kan Dick zichzelf als bakker nog beter profileren. Uiteindelijk weet hij het meeste van het productieproces, van graan inkopen tot brood verkopen en kan hij die kennis dus op deze manier maximaal benutten.

Omdat de winkel al om 06:00 uur open gaat is het onverstandig om het gehele assortiment klaar te hebben. Meestal bakt Dick de speciale broden, zoals spelt, later op de dag. Door ook op de dag brood te bakken hebben ze altijd warm brood. Reken maar dat een kar warm brood in de winkel de klant aanspreekt!

Speltbrood

Speltbrood is een hot item momenteel, ook bij bakkerij Ten Broeke. Het verschil is alleen dat Dick al minimaal tien jaar lang bezig is om van spelt brood te bakken. Spelt is een graansoort die Dick koopt in de regio. Echter door de grote vraag ernaar is in de regio onvoldoende spelt voorradig. Dick is inmiddels uitgeweken naar Frankrijk om daar spelt in te kopen. Ook bij dit brood werkt Dick E-nummer vrij. Om toch voldoende ontwikkeling te kunnen geven aan deze broodsoort werkt Dick met een desem.

Dick kweekt zijn desem op uit het waswater van de rozijnen. Hierin zit voldoende voedsel om de gisting op gang te brengen. "Zo hoef ik geen ingekochte gist te gebruiken om mijn starter op te weken." Om te zorgen dat Dick de controle over het desem houdt heeft hij een pH meter gekocht. Daarmee kan Dick precies aflezen hoe laag de pH is. Een pH lijn loopt van 1 tot 14 waarbij 7 neutraal is. Een pH van 1 is heel erg zuur. Dick probeert dit zo rond de pH van 5 te houden. Spelt heeft deze ontwikkeling vanuit de desem zeker nodig, omdat spelt niet intensief gekneet kan worden,



De bakker met zijn houtoven

het heeft wel gluten, maar niet zoals tarwe dat heeft. Dick past hierbij een extra lange tijd in de eerste versnelling toe. Als extra smaakstof gebruikt Dick een appelstroop en een olijfolie. Zo heeft hij een echt eigen speltbrood met een optimale smaak verkregen uit het zuurdesem.

Recept en werkwijze van het volkorenspeeltbrood:

| | |
|------|-------------------------|
| 100% | eigen gemalen speltmeel |
| 10% | eigen gemaakte dessem |
| 5% | olijfolie |
| 3% | appelstroop |
| 1,5% | zout |
| 60% | water |

- Alle grondstoffen in de eerste versnelling mengen, 10 minuten;
- kuiprijs van 20 minuten;
- “kneden”, 5 minuten in de eerste versnelling, waarbij de deegtemperatuur rond de 25°C uitkomt;
- afwegen op 900 gram;
- puntrijstijd van 40 minuten;
- opmaken;
- narijs van 60 minuten;
- bakken, 45 minuten met stoom.

Wat direct opvalt, is dat Dick het opmaken eigenlijk perfect nabootst zoals de Kalmeyer toevouw- en opmaakmachine ook doet:

1. eerst ontgassen;
2. dan toeplooiën;
3. dan opmaken.

Gelukkig zijn niet alle speltbroden gemaakt van dit type deeg. Niet dat Dick een hekel heeft aan degen handmatig verwerken, integendeel zelfs, maar het scheelt een hoop tijd en lichamelijke energie wanneer het deeg wel machinaal verwerkt kan worden.

Dick maakt naast volkorenspeeltbrood ook een Zwitsers speltbrood. Dit recept, wat Dick liever voor zichzelf houdt, komt ook daadwerkelijk uit Zwitserland en wordt net als het meergranenspeeltbrood via de lijn verwerkt. Het meergranenspeeltbrood bakt Dick in een rondcasino blik. Door gebruik te maken van diverse blikvormen, vrij geschoten brood, rond en halfjes op de vloerbakken, heeft Dick een gevarieerd assortiment in de winkel liggen. Met een paar broden ziet het schap er al goed gevuld uit. Op de foto is goed te zien, dat Dick het Zwitsers speltbrood met behulp van de vriezer produceert. Deze zijn namelijk nog bevroren als Dick ze in de mandjes legt. Het wit-bruin en volkorenbrood heeft Dick niet in grote getallen in de winkel liggen. Een paar broden als keus voor de klant. Maar als de klant deze koopt pakken we er eentje van achter de winkel vandaan. Zo blijft er ruimte in de schappen over voor de “bijzondere” soorten. “Deze soorten verkoop ik veel liever”, zo geeft Dick aan. De winkel is te klein om al het brood te kunnen presenteren, maar tevens heeft het bijzondere brood een hogere marge. Op de vraag of Dick niet de winkel moet aanpassen krijgen we een allermindst vriendelijke blik. Wat is de meerwaarde van een nieuwe winkel? Om die investering terug te verdienen moeten er heel veel producten extra over de toonbank. Daarnaast is een volle winkel met mensen een prima reclame.



Diverse modellen brood

Dick zorgt er zeker voor dat de rij niet te lang wordt, mocht dat wel zo zijn dan is de pijn snel verzacht met een gratis krentenbolletje!

Het malen van het speltmeel

Het meel dat Dick gebruikt voor al zijn speltproducten maalt hij zelf. Ook dit is een beetje hobby waarbij er meerdere voordelen te noemen zijn. Een aantal jaar geleden heeft hij een klein tafelmolen gekocht. Met dit molentje is hij in staat om 20 kilo spelt per uur te malen. Dit spelt koopt hij schoon en geschroot in, dat wil zeggen dat het spelt ontdaan is van de kaf. Zo komt hij dus aan zijn eigen gemalen volkoren spelt. Een tweede belangrijke overweging hierbij is dat hij het spelt goedkoper kan inkopen, immers het malen doet hij zelf.

Dit heeft als voordeel dat hij ook concurrerender kan zijn met andere speltbroodverkopers. Een derde punt is dat hij zelf de afstand van de maalstoel kan bepalen en zo de grof- of fijnheid van het meel kan bepalen. U kent het spreekwoord: het kaf van het koren scheiden!

Dick heeft zelf aan den lijve ondervonden dat zijn visie werkt; “5 december 2013 is er in het dorp een Lidl open gegaan. Natuurlijk merk je dat in de omzet, de meeste klanten gaan toch kijken en proberen een brood of broodjes, ik was er best bezorgd over.” Gelukkig kan hij zeggen dat zijn klanten terug komen voor zijn producten! Het is nu belangrijker geworden dat er voldoende brood de hele dag door beschikbaar is. Een klant die om 17:00 uur brood komt halen en alleen maar lege schappen treft, zal sneller de bakkerij een tweede keer links laten liggen. Hij heeft liever brood over aan het eind van de dag dan dat dat hij tekort komt.

Wat Dick betreft zijn er voldoende mogelijkheden om de bakkerij anno 2014 rendabel te krijgen en te houden. Zelf denkt hij niet aan filialen, hij denkt meer in de richting van de klant centraal stellen. Wat wil de klant kopen bij de warme bakker? Volgens hem moet dat kennis en kunde zijn, een verhaal bij een product, anders dan wat andere broodaanbieders verkopen.

Mocht u kennis willen maken met bakkerij Dick ten Broeke, een bezoek aan de website is zo gemaakt: www.bakkerij-tenbroeke.nl.



Molen voor het spelt



Trotse eigenaar
met Merijn Flart

PRAKTIJK ERVARING MET DE NIEUWSTE MACHINE VAN KALMEIJER

Zoals u gelezen heeft in het artikel van bakkerij Dick ten Broeke, wordt het brood daar geproduceerd met de nieuwste ontwikkelde machine van Kalmeijer.

De Kalmeijer Variabele Toevouw- en Opmaakmachine, type KVTO.

Zoals wij geschreven hebben in de editie van ons bulletin van februari 2014, is deze machine op veel punten anders dan zijn voorganger. Echter één aspect wat niet veranderd is, willen wij hier benadrukken: het opmaken zoals u dat geleerd heeft!

Het opmaken

Voordat wij aan het opmaken beginnen gaat er een proces aan vooraf; deeg maken. Dick ten Broeke maakt zijn deeg in een spiraal kneder, waarbij de deegtemperatuur rond de 25°C uitkomt. Na het kneden krijgt het deeg een kuiprijs om vervolgens via de hefkiepinstallatie het deeg in de trechter van de afmeetmachine te doen. Dick vindt dat je een hefkiepinstallatie koopt voor het gemak, niet omdat je er tijd mee bespaart. Die investering wordt niet in tijd terug verdiend, maar gemak dient de mens! De afmeet- en oppuntmachine, type KAO is voorzien van een teflon trechter. Het invetten van de trechter hoeft dus niet meer te gebeuren. Het deeg zal niet blijven plakken zoals wel gebeurt bij een inox/rvs trechter. Dan wordt het deeg afgemeten en opgepunt om zo in de rijsautomaat te voeren.

Hierbij wordt handig gebruik gemaakt van de deegstukenteller op de rijsautomaat. Met de knop "uitvoerstop" worden alle verschillende broodsoorten en modellen gemarkeerd. Bijvoorbeeld: het witbrood wordt verkocht als busbrood, maar ook als vloerbrood.

Zodra de afmeetmachine de hoeveelheid vloerbroden heeft afgemeten wordt de knop uitvoerstop ingedrukt. De deegteller springt weer op nul en dan worden de busbroden afgewogen. De PLC (mini computer) in de rijsautomaat, type KRV, onthoudt nu waar alle deeg- of gewicht soorten zich in de rijsautomaat bevinden. Op het moment dat Dick wil gaan opmaken/langsteken, nadat de gewenste rijstijd van 160 minuten is afgelopen, zal de rijsautomaat elke keer stoppen bij een volgende soort of model. Er hoeft tussendoor niet geteld te worden. Zo wordt de gehele rijsautomaat gevuld en later leeg gedraaid.

Het verschil

Aan de orde is nu het verschil in aanbod, zoals Dick dit ervaart, in vergelijking met zijn vorige toevouw- en opmaakmachine, type KTO.

Als eerste komen de vloerbroden uit de rijsautomaat. Dick stelt de machine in op stand B, zo staat de machine ingesteld om deegstukken van 900 gram op te maken, maar stand B laat wel zien dat er een kort vloerbrood opgemaakt moet worden. Dick zegt: "Kijk, deze deegstukken zijn perfect mooie deegpillen met stand, die zo op de tapijten de rijsontbreker in kunnen. Dit ging met mijn vorige toevouw- en opmaakmachine een stuk beter dan met de bollenkast, maar dit is helemaal top."

Zodra het laatste deegstuk voor vloerbrood is uitgevoerd, klinkt er een geluidssignaal en de rijsaunitomat stopt. Dick zet de machine in stand C, nu maakt de KVTO een deegpil op, waarbij de lengte van de deegpil beduidend langer is. Deze deegpil past goed in het blik, waardoor Dick deze niet hoeft op te rekken. "Zo ben ik heel flexibel en kan ik perfecte broodkwaliteit maken", zegt de bakker.

Hij denkt wel dat bakkers zich meer moeten toeleggen op speciale broodsoorten, dat is nu de trend. Het wit- en bruinbrood zal altijd wel blijven bestaan, maar bijzondere soorten nemen nu een grote vlucht. Belangrijk is ook dat we van het "normale" wit en bruinbrood, niet het ondergeschoven kindje maken.

Verbeteringen

Als wij de KVTO nauwkeuriger bekijken, zien we dat er belangrijke details verbeterd zijn:

- Het uitwals- en opmaak systeem is nog verder verbeterd, nog meer het nabootsen van handwerk. Dit resulteert in een betere eindkwaliteit; de deegpil kan nu zonder oprekken in het blik gelegd worden, wat resulteert in een recht brood.
- Ook de structuur kan fijner zijn, doordat er meer uitgewalst kan worden.
- Daarnaast heeft de machine de mogelijkheid om deegstukken van 700 tot 1400 gram toe te vouwen. Dat maakt de machine variabel! Geen concessies meer doen aan de kwaliteit van kleinere deeggewichten, maar ook deze zijn van een perfecte eindkwaliteit met de nieuwe KVTO.
- Deze nieuwe machine biedt u de mogelijkheid om korte vloerbroden op te maken.
- Ook vruchten/notenbrood zoals Kerststollen kunnen doormiddel van de nu standaard "nokken" perfect uitgewalst worden.
- Naast broodkwaliteit hebben we ook de kwaliteit van werken aangepakt. Arbo technisch gezien is de KVTO op diverse punten sterker geworden; rechtop staan bij het wegleggen van de deegpillen en de machine is stiller geworden. Er is al lawaai genoeg in de bakkerij (kneedmachines of ovens). Ook de

maatvoering van de machine is veranderd, waardoor er meer ruimte is ontstaan rondom de deegverwerkingsinstallatie.

- Alle bewegende delen zoals kettingen en tandwielen zijn zo geconstrueerd dat de deegstukken die opgemaakt worden, daarmee niet in aanraking kunnen komen. Dit biedt optimale bedrijfszekerheid in het productieproces.
- Het onderhoud is eenvoudiger geworden, voor zowel u als onze techniek/monteur. De bakker kan diverse onderdelen makkelijk en snel zelf vervangen mocht dat nodig zijn. Dit alles resulteert in minder servicekosten en een snelle hervatting van het productieproces.

Ook het feit dat alle broden nu gelijk van model zijn, even goed ontgast zijn en evenveel spanning hebben is een enorm voordeel. "De machine is veel constanter en de structuur van het brood is regelmatiger en fijner", zo verteld Dick ons. Aan het eind van het opmaken van de eerste charge wordt de tweede charge brood afgemeten en verwerkt zoals de eerste. Tijdens het rijzen van de tweede charge is er voldoende tijd om het kleinbrood te maken of om bestellingen weg te brengen; er is altijd voldoende werk in een bakkerij! Dick geeft Kalmeijer op het laatst nog een mooi compliment: "Alles in de bakkerij moet kloppen, van grondstof tot oven, om een optimaal product te krijgen. Maar eerlijk is eerlijk, de KVTO is het belangrijkste schakeltje hierin." Daar kunnen wij ons volledig in vinden!

Afspraken

Inmiddels is de agenda van onze proefbakkerij aardig vol aan het raken met afspraken van bakkers, die zelf willen ondervinden wat deze nieuwe machine van Kalmeijer kan betekenen in hun bakkerij. Is dat ook wat voor u, dan kunt u bij uw vertegenwoordiger informeren, om een afspraak te maken voor een bezoek aan onze proefbakkerij.

Uiteraard zullen wij in het najaar op locatie ook diverse demonstraties geven. U hoort hier te zijner tijd nog meer over.



Foto links: De KVTO

Foto rechts: Trechter vullen

DAG BAKKER!

Het werkklimaat is veranderd, daar waar vroeger alleen de man werkte, zien we dat er nu steeds meer vrouwen zijn die ook fulltime werken. Brood wordt daarom niet alleen in de ochtend gekocht, maar ook tegen sluitingstijd. Waarom zouden we dan als bakker al ons brood 's morgens al op de plank leggen?

We spreken af bij bakker Bert te Diksmuide, die daar zo zijn eigen ideeën over heeft.

Afgelopen mei vierde bakker Bert zijn 9 jarig jubileum. Bakkerij Bert met eigenaar Bert Saint Germain heeft in 2005 zijn deuren geopend na een grondige verbouwing van het pand dat voorheen een viswinkel was. "Het pand stond al een tijdje leeg, maar er was onvoldoende ruimte om een bakkerij in te beginnen" aldus Bert. Nadat ze het huurcontract getekend hadden zijn ze direct begonnen met aanpassen van de ruimte om er een bakkerij te kunnen starten.

De verbouwing van de bakkerij

Alle wanden van de bakkerij hebben we bekleed met iso panelen, we hebben de winkel vernieuwd en een nieuwe oven geplaatst. De overige benodigdheden hebben we tweedehands gekocht, zoals een klopper/mengelaar en een roltafel. Voor de deegverwerking heeft hij alleen een gebruikte afmeetmachine en een kegelopboller gekocht. Bakker Bert was 24 toen hij begon met zijn bakkerij, vol energie en oneindige inzet. "De broden met de hand opmaken had ik zeer rap gedaan en dat bespaarde veel op een investering in een broodlijn" zegt de bakker. Bij de bouw is er rekening gehouden met de toekomst, zo zijn er diverse stroompunten die klaar liggen op het verlaagde plafond en is er al een extra gasleiding en dak uitbouw voor een tweede oven voorzien. Al met al maar goed ook, want een jaar later stond de rotatie oven er inderdaad. "Tijdens de bouw kost een dak uitbouw niet veel extra, maar een jaar later een dergelijke ingreep doen kost veel geld" aldus Bert. Wat Bert graag aan collega's wil meegeven; "Denk wat ruimer wanneer je verbouwd, kleine extra kosten bij verbouwen kunnen later grote kosten besparen!"



Winkel presentatie

Bakkersvak in de kuststreek

Bert heeft het vak geleerd bij diverse bakkers in de regio. Onder andere bij Carlos Roussel van bakkerij Espero te Oostduinkerke. Een bakkerij aan de kust van België. Dat daar de broodverkoop gepaard gaat met het weer, is duidelijk. Soms is er dan brood over, soms veel te kort. Dan moesten ze op de dag brood bij bakken. Daar kwam dan ook nog eens extra verkoop van koffiekoeken e.d. bij.

De eigen bakkerij in Diksmuide

Bert komt uit Diksmuide, sterker nog, Bert woont zijn hele leven al in dezelfde straat. Zijn ouderlijk huis staat letterlijk naast de bakkerij. Ook zijn vrouw komt uit Diksmuide.

Dat Bert een bakkerij voor zich zelf wil hebben was al vrij snel duidelijk: "Van jongs af aan wist ik dat ik bakker wilde worden. Toen ik 18 was, ben ik al in gesprek gegaan met de bank, ik wilde weten hoe ik aan geld kon komen om mijn ideeën te financieren. Zo wist de bank waar ik mee bezig was en konden zij mij helpen met tips. Of dit geholpen heeft om de financiering op orde te krijgen weet ik niet zeker, maar feit is wel, dat de financiering zo geregeld was." Hij en zijn vrouw wilden graag een bakkerij waar ze met z'n tweeën zonder personeel konden werken. Echter dat bleek onvoldoende omzet op te leveren, ze konden meer verkopen, maar kregen al het werk daarvoor niet af. Ze hebben dan ook snel na de opening twee bakkersgasten moeten aannemen, al was dat niet wat ze voor ogen hadden.

Ontwikkeling en rendement van de bakkerij

Als startende bakker weet je soms niet waar je beginnen moet. Veel werk en onervarenheid met het papierwerk, zijn maar enkele punten waar je dan moeite mee hebt.

Toen ze begonnen met die 2 bakkersgasten, kregen ze het werk wel af, maar er bleef toch maar weinig winst over aan het einde van de maand.

Dan kan je aan drie dingen denken om daar verandering in te brengen:

1. kosten besparen;
2. efficiëntie omhoog;
3. meer omzet genereren.

Op kosten besparen werd lastig. Natuurlijk letten ze op stroomverbruik, minder verpakkingsmateriaal of gasverbruik van de oven. Maar echt besparen, zodat het ook substantieel iets opleverde, was dat niet! Zoals ze dat nu doen, deden ze dat voorheen ook. Dus dan maar proberen om meer omzet te generen, op twee manieren; hogere besteding per klant en/of meer klanten in de winkel.

Nu is Diksmuide, inclusief omringende gemeenten met 16.000 inwoners, 6 bakkers en 3 supermarkten goed voorzien van broodverkooppunten. Ook hier geldt dus; op korte termijn veel extra geld verdienen wordt lastig. Dan blijft er nog maar 1 actiepunt over en dat is de efficiëntie. Het brood werd met de afmeetmachine en de opboller in 15 minuten na de tussenrij's weggewerkt, sneller kon dat toch eigenlijk niet. Meestal deed bakker Bert dat zelf met 1 bakkersgast. Zeker het Galette (vloerbrood) deed hij zelf, omdat dat toch wat nauwkeuriger moet. Maar vaak stonden ze er met zijn drieën aan te werken. Langzamerhand kwam het besef dat de snelheid en energie die ze hadden ook niet oneindig was. Toen was bakker Bert 25 en nog vol energie, maar ja met zijn drieën het brood wegwerken, dat was samen toch 45 minuten werk.

De nieuwe broodlijn

In 2011 besloten zijn 2 bakkersgasten ontslag te nemen. Toen zat bakker Bert echt wel even met zijn handen in het haar. Hoe kon hij nu nog de productie af krijgen? Verkopen van hun zaak was geen optie voor hem! Er moest iets gebeuren op het gebied van de efficiëntie. Bij bakkerij Espero werkten ze met een broodlijn van Kalmeijer, daar had hij ervaring mee. Hij is zich gaan verdiepen in wat er te koop is op het gebied van deegverwerking.

Al snel kwam hij erachter, dat alleen de broodlijn van Kalmeijer hem de kwaliteit kon geven die hij wilde. Er zijn ook broodlijnen die spreekwoordelijk de helft kosten, maar dan krijg je uiteindelijk ook maar de helft in kwaliteit van zowel het brood, als de broodlijn zelf. "Kijk een gerezen deegbol direct in een kegelopboller nog eens opbollen is vragen om problemen", zegt bakker Bert. Wat er dan gebeurt is:

- De deegbol zal niet direct worden meegenomen door de kegel.
- Het gas zal niet worden uitgewalst, maar zal zich ophopen in de kern van het rondbrood.

Alleen een Kalmeijer broodlijn kan volautomatisch een gerezen deegpunt eerst ontgassen, alvorens rond op te bollen, dat is wat hij zocht!

Plaatsing in de bakkerij

Er was echter een probleem en dat was de plaatsing, zowel qua hoogte, als qua ruimte in de bakkerij. Een bollenkast neemt veel ruimte in beslag, ondanks dat de langmaker gedeeltelijk onder de luifel staat, is een grote vierkante plaats noodzakelijk. Ook de hoogte van beide systemen is groter dan de hoogte in de bakkerij van Bert. In overleg met Peter Geertsema, de vertegenwoordiger van Kalmeijer heeft hij uiteindelijk een klein stukje aan de bakkerij gebouwd. Daarbij hadden ze rekening gehouden met de exacte maat van de installatie.

Door gebruik te maken van een hoekopstelling, paste de installatie van Kalmeijer er keurig in.

De hoekopstelling werd mogelijk door aan de rij'sautomaat, type KRV 204, een achteruitvoer te plaatsen. De gerezen deegpunten komen nu in plaats van aan de voorzijde, aan de achterzijde uit de rij'sautomaat en gaan dan rond- of lang gemaakt worden. Een ander voordeel van de achteruitvoer is, dat de inhoud van de rij'sautomaat vergroot is met 24 deegstukken tot totaal 228 stuks. Dit benut precies de ovencapaciteit.

Nu is Bakker Bert in staat om in 15 minuten het brooddeeg te verwerken, met minder inspanning, nu alleen en alles tegelijk. Ook het Galette brood is geen probleem meer. Langzamerhand zien ze ook een verschuiving naar bakjesbrood. Waar voorheen het makkelijker was om rondbrood te maken, is dat nu verschoven naar langbrood. Immers ook langbrood kan nu machinaal worden verwerkt, waar dit eerst alleen voor rondbrood kon.

Tegelijk met de investering van de grootbroodlijn heeft hij ook een kleinbroodlijn gekocht. Natuurlijk was dat een behoorlijke investering, maar hij vond dat hij geen keus had. Zonder deze investeringen kon hij helemaal geen brood op de plank leggen.

Achteraf gezien is de broodlijn de investering dubbel en dwars waard geweest. Doordat zijn 2 bakkersgasten waren vertrokken, heeft hij deze investeringen vroeg in zijn carrière gedaan. Hoe vroeger je een investering doet, hoe sneller je deze hebt terugverdiend.

Daarnaast houdt je energie over om de rest van de dag goed productief te zijn. Zoals Carlos Roussel van bakkerij Espero hem altijd vertelde: "De investering in een Kalmeijer broodlijn had ik 10 jaar eerder moeten doen." Bert is het daarmee eens: "Als je jong bent kan je het allemaal nog wel aan, die lichamelijke arbeid. Maar jaar na jaar wordt het zwaarder, investeer op tijd en gebruik je energie voor andere producten, de investering is dan al terugverdiend."

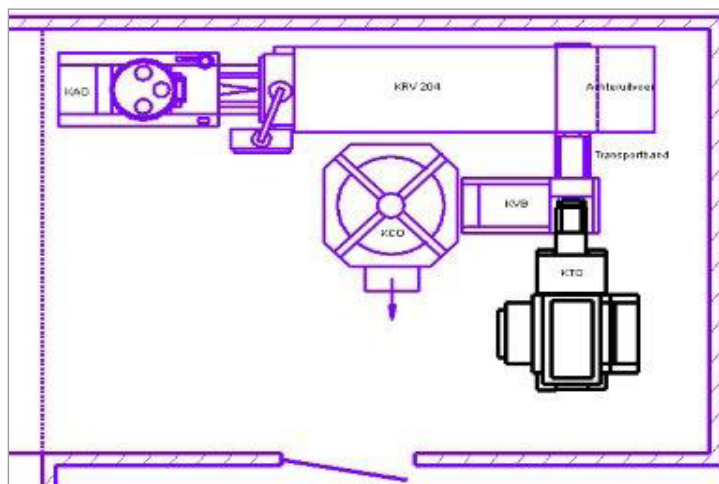
Inmiddels heeft hij één gast voor de broodbakkerij en één voor de banketbakkerij. Zelf staat hij tussen beide in en loopt alles op roletjes. De winkel doet zijn vrouw samen met een parttimer.

Nieuwe ideeën opdoen

Bert heeft zich inmiddels aangesloten bij een groep vakbroeders die hij geregeld ziet. Samen discussiëren ze over de bakkerij in het algemeen, maar ook over de bakkerijen van de leden specifiek. Ze beoordelen elkaars producten, geven een cijfer en wisselen tips uit waar nodig.

Dat Bert zich pas veel later hierbij aangesloten heeft, heeft puur te maken met het feit, dat in de begintijd van het opstarten van de bakkerij er geen tijd voor was. "Zoals ik al aangaf wist je soms niet waar je het zoeken moest door het vele werk en was je blij dat alles in de winkel lag. Nu krijg ik wat meer tijd en zie ik ook de voordelen van elkaar de spiegel voorhouden", zegt Bert. "Je ziet wat anderen beter (kunnen) doen."

De nieuwe broodlijn



Daarom vindt hij het ook van belang om beurzen te bezoeken. Verleden jaar is hij naar de Südback te Stuttgart geweest. Prachtige bakkersbeurs, veel bedrijven die er echt voor de bakkerij staan, waar je ideeën op kan doen en je kunt zien hoe in Duitsland het bakkersvak wordt beleefd. Wat opvalt is dat er heel veel bedrijven zijn, die naast de bakkerij een uitgebreide koffie serveren, er heel veel belegde broodjes verkocht worden en dat er de hele dag door wordt gebakken. Juist dat laatste punt spreekt hem erg aan. De markt verandert en je moet mee veranderen. Tegenwoordig werken er veel ouders allebei, deze komen pas tegen de avond thuis, als je als bakker dan al je brood 's morgens om 07:00 uur uit de oven hebt, is dat om 17:00 uur al tien uur uit de oven. De vraag is dan: Moet dat zo zijn? "Ik denk van niet en daarom ben ik begonnen met overdag brood bakken", zegt bakker Bert.

Op de beurs in Stuttgart heeft Bert van die Schnittbrötchen bakjes gekocht. Zijn pistolets bakt hij nu meerder keren per dag. Zo heeft hij altijd super verse pistolets in de winkel liggen. Voor de pistolets heeft hij het inmiddels zo voor elkaar, dat hij deze bij het laatste deeg direct op tapijten zet en deze afdekt met plastic. Pas als hij ziet dat de winkel leeg begint te raken, haalt hij het plastic ervan af en rijdt hij de tapijten de narijskast in. Binnen een mum van tijd liggen er weer heerlijk gebakken pistolets in de winkel. Qua arbeidstijd maakt dit eigenlijk geen verschil. De bolletjes worden in dezelfde tijd gemaakt. Alleen de arbeidstijd van het separaat bakken is extra. Niet dat hij staat te wachten tot hij kan bakken, nee er is nog meer te doen!

Door de reactie die hij op zijn verse pistolets kreeg, is hij verder gaan denken. Nu bakt hij ook het grootbrood twee keer per dag. Graag zou hij een deel van het gehele assortiment op de dag willen bakken, echter gaat dat niet, omdat er te weinig omzet is van sommige soorten. Bruinbrood, zijn meest verkochte broodsoort, maakt hij nu twee keer per dag.

Bezoek aan de bakkerij in Diksmuide

Voor Kalmeijer is dat de reden dat we afgereisd zijn naar Diksmuide; de dag bakker! We melden ons om

Bakfiets met krijtbord



08:30 uur bij de winkel van bakker Bert, direct valt ons de speelse, slimme manier van presenteren op. Verrijdbare broodrekken, een oude deegtrog om kleinbrood op te presenteren en een bakfiets voor de winkel met krijtbord. (Op zondags vullen ze die trog met vers gebakken pistoletjes.) Dat staat echt super.

Nadat wij alles in de winkel bekeken hebben, lopen we de bakkerij binnen en starten we een charge bruinbrood op. Bakker Bert maakt gebruik van de lokale bloemmolen (uit Mene), waarbij zowel het bruin als het meergranenmeel voorgemengd is. Het bruinbrood is van een type witte bloem waarbij er grof gebroken tarwe korrels gemengd zijn.

Bert hanteert een lange trage versnelling: "Door lang in de eerste versnelling te mengen krijgt de grove korrel de tijd om het water op te nemen." Ook voegt Bert het zout pas toe als de trage mengtijd afgelopen is. Eigenlijk is dat nog van oudsher, de gist activiteit komt dan, naar zijn mening, sneller op gang en daarnaast wordt het glutennetwerk anders opgewerkt. Door het zout later toe te voegen krijgt hij nog een sterker glutennetwerk. De snelle kneedtijd houdt Bert ook rond de 7 minuten, waarbij de deegtemperatuur rond de 25-26°C uit zal komen.

Na een korte bankrij begint Bert met afwegen en begint de puntrij van 45 minuten. Tijdens de puntrij haalt Bert nog eens een herinnering op van hoe hij vroeger het deeg verwerkte; tafels vol met deegstukken, overal stuifbloem en zweet op het voorhoofd. Nu liggen de deegstukken perfect geklimatiseerd in de rijautomaat, daarnaast klopt de beoogde rijtijd ook altijd en is er rust in de bakkerij. Het vooraf instellen van de rijtijd op het bedieningspaneel van de puntenkast is ideaal. Je respecteert altijd de juiste rijtijd, wat weer de kwaliteit ten goede komt. Vroeger liet bakker Bert zijn deegstukken ook 40 minuten rijzen op de tafels en planken.

Ondanks dat hij dezelfde rijtijd gebruikt, zijn de deegpunten nu veel meer losgekomen (gerezen) en ze zijn absoluut niet verkorst. De juiste klimatologische omstandigheden en voldoende circulatie in de puntenkast hebben een goede invloed.

Het assortiment

Bert is bezig met een bestelling voor het ziekenhuis. Een afdeling heeft een grote slagroomtaart met aardbeien besteld.

Toen Bert begon met zijn bakkerij wilde hij graag dat iedereen zich thuis voelde, van de werkzoekende tot de vrouw van de dokter. Er moesten dus naast de "simpele" producten ook hele mooie taartjes in de winkel komen. Eigenlijk zoals vele vakbladen schrijven, onderscheidend zijn. Bert heeft inmiddels wel geleerd hoe hij zich moet onderscheiden; kwalitatieve "simpele" producten maken!

Gewoon perfecte kwaliteit blijven maken, producten die de mensen willen hebben, dat is zijn advies!

Bert heeft ook nagedacht over hoe hij nieuwe (jeugd) klanten in zijn winkel moet krijgen, zoals bijvoorbeeld:

- grote beeldschermen voor in de winkel;
- social media;
- andere producten.



Halfjesmes

Eigenlijk ziet Bert niet zo veel in de eerste twee ideeën. Zeker met social media moet je up-to-date blijven en dat ziet Bert niet zitten.

Bert krijgt geregeld jongeren in de bakkerij via Jongeren Werk. Zo probeert hij deze groep mensen te binden. Ook daarin zet hij zijn klant centraal: "Maak wat ze willen hebben." Vanuit zijn bakkers-club heeft hij een recept gekregen om zelf donuts te maken. Net even groter dan bij de supermarkt en net even anders afgewerkt. Hetzelfde product inkopen als de supermarkt levert geen ander verschil op dan alleen verschil in prijs.

Verder kijken in de bakkerij

Het geluidssignaal van de rijsautomaat klinkt, tijd om de deegpunten te gaan opmaken!

Bert maakt naast hele broden ook halfjes. In de toevouw- en opmaakmachine heeft Bert het halfjes mes gezet. Door nu deegstukken van 900 gram in te wegen en deze na het verwerken door te snijden kan je tijd besparen met inwegen, daarnaast scheelt het in aantal in de rijsautomaat en hoef je nu geen 30 kleintjes af te wegen, maar 15 grote deegstukken. Met een paar handelingen heeft Bert de machine afgesteld en zorgt dat de eerste deegstukken worden uitgevoerd. Na 15 deegstukken te hebben opgemaakt klinkt wederom het geluidssignaal. Bert heeft een invoerstop ingegeven; de rijsautomaat stopt en Bert kan het halfjes mes uit de toevouw- en opmaakmachine nemen en nu hele broden opmaken. Binnen enkele minuten heeft hij de 50 broden in de blikken liggen. De narijs duurt ongeveer 60- 65 minuten. Voor het afbakken wordt een vloeroven gebruikt. Hierin wordt het brood goed afgebakken. Het resultaat is een prima brood waarvoor de klanten van bakker Bert best een stukje voor om willen rijden. "Met deze apparatuur is het plezant werken", aldus een glunderende bakker Bert, wijzend op een prachtig brood dat hij in de hand heeft. Het is inmiddels half twaalf en de deegstukken zijn klaar om gebakken te worden. Bert snijdt deze met een lange streep in. Zo probeert hij nog meer de vorm van de brooddoos te krijgen. Daarnaast krijg ik meer korstvorming, wat de smaak ten goede komt. Immers de korst levert veel smaak. Nog geen drie kwartier later wordt de kar naar de winkel gereden met vers gebakken brood. "Kijk", zegt Bert, "dat is de kracht van de ambachtelijke bakker; 's middags om 13:00 uur nog vers brood de winkel in rijden! De markt verandert en wij moeten mee veranderen." Inmiddels weten de klanten dat en ziet hij ook omzetgroei in zijn andere producten.



Deeg snijden

Compleetmix of zelf maken?

Tot slot vragen we Bert waarom hij kiest voor een compleetmix voor zijn meergranen brood.

Hij antwoordt, dat dat voort komt vanaf het moment dat hij begon met zijn bakkerij. Hij moest een meergranen brood in het assortiment hebben en het is makkelijker om dan een mix te kopen. Ook Bert is er achter gekomen hoe duur zo'n mix eigenlijk is. Mede door het uitzeven van de mix zie je waarvoor je betaalt.

Bert heeft dan ook al diverse zaden in huis gehaald om er zelf mee aan de slag te gaan. Alleen de vraag hoe nu verder, wordt nog niet beantwoord. We wijzen Bert op een Kalmeijer Bulletin van juni 2008 (nr.66), waarin Kalmeijer adviseert om dit zelf te maken. Zo heb je je eigen product en is het nog eens goedkoper ook.

Wellicht zijn er nog andere manieren om op een later tijdstip brood te bakken. Zoals bij de laatste charge een deeg met minder gist te produceren, of misschien kunnen er een aantal bestellingen bijeen gezet worden om deze apart te produceren. Informeer dan de klant dat haar bestelling bijvoorbeeld na 12:00 uur klaar ligt. Zeker als de klant vanuit haar werk de bestelling komt ophalen, zal dat geen probleem zijn, sterker nog communiceer deze optie en ze heeft nog verser brood! Laat de consument in ieder geval zien dat er de hele dag brood uit de oven komt. Zo wordt de vers beleving nog groter en kunt u makkelijker inspelen op pieken van verkoop, want lege schappen verkopen sowieso niet!

Lekker warm uit de oven



MEER RENDEMENT UIT DE KALMEIJER KOEKJESVORMMACHINE

Als het gaat om banketproducten in de bakkerij dan zijn roomboterkoekjes een product waar de bakker zich in kan onderscheiden qua smaak, vorm en versheid. Tevens kan er een goede winstmarge mee behaald worden, mits er efficiënt geproduceerd wordt.



In de meeste bakkerijen zal er één dag in de week zijn waarop het hele assortiment koek gemaakt wordt. Efficiënt werken kan dan gebeuren door één persoon die alle degen zet, terwijl een andere bakker deze verwerkt. Wij denken hierbij aan wrijf en roerdeggen. Voor zetdeggen gebruikt u natuurlijk de Kalmeijer Koekjesvormmachine, type KGM. Want als er met de KGM, roomboterkoekdeeg verwerkt wordt, dan wordt de winstmarge alleen maar hoger. Dit komt mede door de hoge verwerkingsnelheid, maar ook door de variaties aan koekjes die u ermee kunt produceren. In dit artikel willen wij u wijzen op nieuwe modellen figuurwalsen, waarmee u ook in de zomer de machine goed kan benutten. We komen in de praktijk, maar al te vaak tegen dat de bakker de KGM wel in het bezit heeft, maar deze niet het hele jaar door gebruikt. Het meest klassieke voorbeeld is de bakker, die hem eens per jaar tevoorschijn haalt in de Sinterklaas tijd, om zo zijn speculaasdeeg te verwerken. Dit gaat super snel, maar in dezelfde maand is er ook nog de kerstperiode, waarin er verschillende maten kerstkransjes gegeten worden, waarom dan niet ook de kerstkransjes met de koekjesvormmachine produceren?

Ons assortiment walsen

De walsen van de hierboven genoemde koekjes zijn standaardwalsen en zijn bij Kalmeijer op voorraad. De bekende slagzin luidt dan ook: "Vandaag voor 12:00 uur besteld, is morgen in huis!" De prijzen van deze walsen variëren, maar als gemiddelde kunt u een bedrag van € 600,- nemen. Relatief goed betaalbaar, dus zeker als u bedenkt, dat het een eenmalige uitgave is, omdat de wals bij normaal gebruik niet slijt.

Mocht uw koekjesvormmachine toch aan vervanging toe zijn, dan kunt u uw bestaande walsen gewoon blijven gebruiken met uw nieuwe machine.

Wat we ook veel tegen komen, is dat de bakker twee á drie walsen heeft en er derhalve ook maar twee á drie soorten koekjes mee maakt. Een gemiste kans; met een beetje creativiteit maak je met de juiste keuze van walsen een leuk assortiment roomboterkoek.

Een goed voorbeeld hiervan is de zandkoekjeswals (nummer 1120-910). U kunt er natuurlijk alleen een zandkoekje mee maken, maar de mogelijkheden voor deze wals zijn natuurlijk veel groter. Bijvoorbeeld: mini gevulde koeken, gemberkoekjes of hazelnootkoekjes.

U kunt zo met 1 wals al 4 soorten koekjes maken. Of wat dacht u van wals nummer: 1263-930, u kunt deze gebruiken voor het traditionele boterstaafje, maar met verschillende soorten decoraties, zoals stukjes hazelnoot of suikernibs door het deeg, of door er chocoladepajets op te strooien voor het bakken, heeft u drie soorten koekjes uit één wals. Weer een mogelijkheid om het rendement van de KGM op te vijzelen.

Zoals we hebben aangegeven, hebben we weer een aantal nieuwe walsen in ons assortiment:

- de mini stroopkoeken (nummer 1123-942)
 - het mini boterstaafje (nummer 1263-931)
- De stroopkoeken hebben een doorsnee van 40 mm en een dikte van 2,5 mm. Een deegfiguurtje weegt ongeveer 4 gram. Er zitten 30 figuren (5 rijen van 6) op een wals.

Voor het boterstaafje geldt de maatvoering van 40x20 mm met een dikte van 4 mm. Het deeggewicht hier is 4 gram per stuk. Bij dit figuur zitten er 35 motieven in de wals gegraveerd. Beide walsen zijn afgeleid van hun grotere broer en door de vraag van de consument opgenomen als standaard wals bij Kalmeijer. Inmiddels hebben we al een hele reeks met mini figuren. Vraag er eens naar bij uw vertegenwoordiger. Hij heeft een map met voorbeelden, waarbij deze op ware grootte zijn afgedrukt. Uiteraard kunt u ook onze website (www.kalmeijer.com) raadplegen, om de brochure van de diverse walsen te bekijken.

Recept

We sluiten af met het recept voor stroopkoekjes. Een recept met Zeeuwse bloem, omdat de koek best wat mag vloeien. Weinig boter en suiker, want de vulling geeft extra smaak aan de koek.

| Grondstof | Percentage | Gram |
|---------------|------------|------|
| Zeeuwse bloem | 100 | 3000 |
| Basterdsuiker | 50 | 1500 |
| Roomboter | 50 | 1500 |
| Zout | 2 | 15 |
| Water | 10 | 300 |
| Eierstruif | 15 | 150 |
| Bakpoeder | 0,5 | 15 |

Zet het deeg volgens de algemene bereidingswijze. Zet de koekjesvormmachine met wals klaar, smeerd de bakplaten in en maak een blok van het deeg. De figuurwals 30 seconden voorverwarmen, voor u het deeg toevoert. Zorg er bij het toevoeren van een deegplak voor, dat het deeg niet opstroopt bij de figuurwals. Met andere woorden, voer deegplakken toe die niet veel dikker zijn dan de vorm die in de figuurwals is gegraveerd. Met 19 omwentelingen per minuut zijn dit 570 koekjes, of te wel meer dan 34.000 koekjes per uur. Bij een gemiddeld gewicht van 4 gram per koekje, heeft u in no-time 138 kg deeg verwerkt! Bak de koekjes in 18 à 20 minuten gaar bij een temperatuur van 180°C. Let op dat de koekjes niet doorslaan, snel afkoelen is het advies!

Het bereiden van de stroop gaat als volgt:

- verwarm 1000 gram keukenstroop tot een temperatuur van 80°C;
- voeg 100 gram basterdsuiker toe;
- voeg 150 gram roomboter toe.

Mocht de stroop na het afkoelen te slap zijn, dan kunt u de stroop dikker maken door extra roomboter toe te voegen. Als de koeken en de stroop afgekoeld zijn en de stroop de juiste consistentie heeft, spuit dan op de koek een kleine ring stroop en plaats hierop het tweede koekje. Maak de stroop wel een paar dagen van te voren, u zult zien dat deze na een tijdje wat steviger wordt. Verpak ze per gewicht of stuks en presenteer ze op een opvallende plaats in uw winkel. Succes verzekerd!

Zo ziet u dat er met de Kalmeijer Koekjesvormmachine, type KGM talloze mogelijkheden zijn om verschillende koekjes te produceren. Niet alleen in de december periode, maar het hele jaar door. Verras uw klanten met deze lekkere, ambachtelijke koeken.

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