Nr.100 februari 2020

kalmeijer®

100 JAAR KALMEIJER

Informatiebulletin

Welkom op onze stand, in Gorinchem, I 112

kalmeijer

100 JAAR NAAST DE BAKKER

Eind 1920 is ons bedrijf opgericht door de heren Kalmeijer. Dit betekent dat ons bedrijf dit jaar 100 jaar zal bestaan. In die 100 jaar hebben wij ons sterk gemaakt voor de ambachtelijke bakkerij. In al die jaren hebben wij ons opgesteld als een partner van de ambachtelijke bakker.

Al onze machines zijn ontwikkeld voor de ambachtelijke bakkerij en met de wensen van de ambachtelijke bakker in gedachten. Onze koekjesvormmachine, grootbroodlijnen en diverse kleinbroodmachines getuigen hiervan. Dit heeft geleid tot innovatieve producten die functioneel perfect zijn zonder onnodige toeters en bellen. Hierbij zijn we altijd uitgegaan van de (handmatige) werkwijze van de ambachtelijke bakker. Het opmaken van een deegstuk vanuit een punt, het in drieën toevouwen van een deegstuk en in 2 richtingen uitwalsen bijvoorbeeld, doet een bakker niet voor niets. Dit leidt tot een betere stand van het deeg en een betere kwaliteit van het eindproduct. Je kunt er voor kiezen om bij dit proces bijvoorbeeld maar in 1 richting uit te walsen om zo de technische redenen te versimpelen. Dit is technisch makkelijker, maar zal leiden tot een andere, mindere kwaliteit. Hetzelfde geldt voor het intensief opbollen van kleinbrood, dit leidt tot meer stand van het deeg en betere kwaliteit. Onze machines doen geen concessies aan kwaliteit, maar zijn juist ontwikkeld om de ambachtelijke kwaliteit verder te verbeteren. Kwalitatief goede machines (zowel nieuw als gereviseerd) voor kwalitatief goed brood.
In onze productie worden de machines op kleine schaal seriematig geproduceerd. Dit doen we met oog voor detail en betrokkenheid bij het eindresultaat. Net als onze klanten! Daarnaast is onze ontwikkelingsafdeling continu bezig met het bedenken van compleet nieuwe machines (zie bijvoorbeeld de KDS, de Kalmeijer Deeg Snijmachine), maar ook met het verder verbeteren van onze bestaande machines, mede op basis van klanten-input.

Onze machines verkopen we in Nederland en België met een eigen verkooporganisatie die geheel uit bakkers bestaat. Maar niet alleen in Nederland en België; onze koekjesvormmachine leveren wij over de hele wereld en ook in Duitsland zijn wij sinds een flink aantal jaren actief.

Servicedienst

Tevens hebben wij een uitstekende servicedienst opgebouwd in Nederland en België. Met een zeer goede dekking voor een zo kort mogelijke reactietijd. Mocht u onverhoopt een probleem hebben waardoor uw bakkerij stil staat dan wilt u binnen een paar uur geholpen worden en niet pas na een paar dagen. Daar zorgen onze monteurs voor.

Vertegenwoordigers en bakkerijdeskundige

Ook op adviserend gebied helpt Kalmeijer u graag. Onze vertegenwoordigers en onze bakkerijdeskundige, die allemaal zelf bakker zijn, helpen u graag met baktechnische problemen. Niet voor een dik uurtarief, maar voor niets! Voor de machines die u bij Kalmeijer heeft gekocht heeft u dus als het ware een levenslange baktechnische garantie. Wij adviseren u graag welke aanpassingen u in uw proces zou kunnen doorvoeren om actuele baktechnische problemen op te lossen.

Het begin in 1920; Gedempte Burgwal 36 Den Haag

1952,
fabriek Noorderbeekstraat met in het midden de heer A.C.J. Kalmeijer (2e generatie) die het bedrijf tot grote bloei heeft gebracht.

Bedrijfsvoering advies

Maar ook willen wij u helpen uw bedrijfsvoering op een nog hoger plan te brengen en uw broodkwaliteit verder te verbeteren. Samen met u. Ga er niet zonder meer vanuit dat uw kwaliteit voldoende is, maar controleer dit. Bezoek de supermarkt broodverkooppunten bij u in de buurt, koop er een aantal en probeer en analyseer op welke punten u beter bent en op welke punten minder. Doe wat met deze informatie! Wij komen helaas bakkers tegen die denken dat hun kwaliteit beter is dan de supermarkt, terwijl dit niet het geval is. Het is geen probleem wanneer u brood duurder is dan in de supermarkt, wanneer de kwaliteit maar beter is. ***Concurreer op kwaliteit, niet op prijs.*** Het grootbedrijf zal altijd goedkoper kunnen produceren, maar u kunt ze verslaan op kwaliteit! Voor een echt lekker brood zijn de meeste klanten bereid om te rijden en meer te betalen. Lagere prijzen leiden tot een lagere brutomarge. U kunt beter een redelijke omzet hebben met goede marges dan een enorme omzet met slechte marges. Bak bijvoorbeeld meerdere malen per dag om uw imago (zie artikel van Boenders in dit bulletin) van versheid en kwaliteit te benadrukken. Het kan minder efficiënt zijn om meerdere malen per dag te bakken, maar dit wordt gecompenseerd door goedkopere daguren en een beter vers-imago dat tot meer omzet leidt. Inventariseer het koopgedrag en de koopmomenten van uw klanten en stem daar uw productie op af. U hoeft niet 's ochtend om 8 uur het hele assortiment in de winkel te hebben liggen. Ook aan het einde van de dag moet u nog voldoende brood in de winkel hebben liggen. Een klant die dan een aantal malen misgrijpt omdat u (bijna) uitverkocht bent, komt niet meer terug en gaat naar de supermarkt waar hij nog wel kan slagen. Als u aan het einde van de dag (bijna) uitverkocht bent, dan heeft u het niet goed gedaan. U had dan meer moeten bakken. 10 broden extra verkocht betekent meer tevreden klanten en extra winst. 10 onverkochte broden is slecht, maar een gering verlies aan grondstoffen. Bovendien kunt u het onverkochte brood bijvoorbeeld schenken aan een daklozenorganisatie, een voedselbank of een kinderboerderij en daar ruchtbaarheid aan geven.

Analyse van uw productieproces

Ook willen wij u helpen om in uw productieproces op kosten te besparen en zo – zonder afbreuk te doen aan uw kwaliteit – uw brutomarge te verhogen. Met Kalmeijer apparatuur kunt u substantieel bezuinigen op loonkosten en grondstoffen. Door met een bepaalde combinatie van Kalmeijer machines te produceren, kunt u goedkopere grondstoffen gebruiken en zo duizenden euro's per jaar besparen. Zonder concessies te doen aan uw kwaliteit, integendeel, de kwaliteit kan veelal zelfs nog verder verbeterd worden.
Wij denken graag met u mee op allerlei gebied, ook als dit niet tot verkoop van onze machines leidt. Onze belangen lopen namelijk grotendeels parallel, een gezonde ambachtelijk bakkerij betekent een gezond Kalmeijer.
Wij zien de toekomst met vertrouwen tegemoet. Voor kwalitatief goede ambachtelijk bakkers is er altijd toekomst. Wees creatief, zie kansen en houdt uw assortiment en brutomarge goed in het oog! Het aantal (ambachtelijke) bakkersbedrijven is het afgelopen jaar in Nederland met meer dan 12% toegenomen!
Wij hebben altijd een duidelijke keuze gemaakt - van ontwikkeling tot inkoop enerzijds, naar facturatie en expeditie anderzijds (en alle afdelingen daartussen) – Kalmeijer is er voor de ambachtelijke bakker. Niet alleen voor de bakkers die 100 broden per nacht bakken, ook bakkers die meer dan 8.000 broden per nacht bakken kunnen prima met onze machines uit de voeten.
Ons hart ligt bij het ambacht, toen, nu en de komende 100 jaar!

BAKKER KROEZE KIEST VOOR DE KAO

Bakkerij Kroeze in Lekkerkerk heeft sinds kort een gereviseerde afmeet- en oppuntmachine in gebruik genomen. Een hele verandering in de bakkerij, omdat Koos Kroeze voorheen handmatig de deegstukken afwoog. Voor het oppunten en invoeren van de deegstukken in de rijsautomaat, type KRV, maakt Koos gebruik van een zogenaamde oppunt- en invoermachine, type KOO.

We zullen u uitleggen waarom deze keuze werd gemaakt. Het onderhoud van de machine komt aan bod en wat deze investering voor Koos betekent.

Ontwikkeling van de bakkerij

Midden in het centrum van Lekkerkerk zit bakkerij Kroeze. De eigenaren zijn Wiepkje en Koos Kroeze. Deze locatie hebben ze sinds 1997, toen het winkelcentrum opgeleverd werd. Eerst als een winkelunit met een heel klein beetje ruimte erachter. Later, toen de buurman wegging hebben ze de muur doorgebroken en is de tweede unit erbij betrokken. De winkel is ruimer geworden en de bakkerij is een volwaardige bakkerij geworden.

Koos Kroeze is bakker geworden door een vakantie die hij doorbracht in Westmaas, een plaatsje onder de rook van Rotterdam. In dat dorp bij bakkerij Van der Linden ging hij altijd kijken en later werken. Bij bakkerij Kok in Schoonhoven heeft hij later ook gewerkt. De oplettende lezer ziet overeenkomsten met het artikel uit het vorige bulletin nr.99 over bakkerij Eshuis! Henk Eshuis heeft hier ook gewerkt, later toen Koos zelf een bakkerij begon is Henk ook bij hem gaan werken. Ze hebben al die tijd contact gehouden en staan elkaar bij met raad en daad. Ook deze nacht hebben ze elkaar nog even aan de telefoon!
Bakkerij Kok uit Schoonhoven heeft filialen waarvan Koos er één kan overnemen. Daar kan hij zijn eigen bakkerij opstarten. De bakkerij groeit en groeit en in de jaren erna opent Kroeze nog eens twee winkels. Uiteindelijk is het allemaal niet gegaan zoals hij wilde en is hij in dit winkelcentrum opnieuw begonnen. Eerst kocht hij alle producten in, maar steeds meer en vaker ging hij zijn eigen producten maken. In die periode is hij begonnen met een Kalmeijer lijn. In 2006 is zijn dochter, Roos ook in de zaak komen werken. Dat was de periode, dat ze de tweede winkelunit erbij hebben getrokken.

Mooi in het zicht

Verwerking van het deeg

Als we 's nachts aankomen bij de bakkerij heeft Koos de twee kneedmachines al klaar staan. In het eerste schot gaan 8 verschillende degen. Door de meergranendegen eerst te kneden, kunnen die mooi herstellen tijdens een bulkrijs, waarmee het rijsproces rustig verloopt. Nadat het laatste deeg, het witbrooddeeg, afgekneed is, begint Koos met het afwegen van de degenstukken. Op deze manier kan hij alle degen vlot achter elkaar de rijsautomaat inwegen. Belangrijk bij het inwegen van meerdere degen in de rijsautomaat is, dat de deegtemperaturen nagenoeg gelijk zijn. Natuurkundig gezien, gaat vocht altijd op de koudste plaats condenseren. Wanneer een deeg qua temperatuur dus teveel afwijkt van de andere degen zal het vocht dus op dat deeg condenseren. En daarmee zou dat voor een ongunstig rijsproces kunnen zorgen. Als aan het begin alle degen een gelijke temperatuur hebben, kunnen we de relatieve vochtigheid perfect instellen zodat alle deegstukken vochtig aanvoelen.

Bulkrijs meergranen degen

De installatie nu

Koos heeft de laatste jaren de complete installatie vernieuwd. Eerst de toevouw- en opmaakmachine, type KTO. Daarna de rijsautomaat, type KRV en nu tot slot de afmeet- en oppuntmachine, type KAO.
Als we Koos vragen naar zijn mening over de machine die hem het meeste gemak oplevert, kan hij daar niet direct op antwoorden. Dat wil zeggen, iedere machine heeft zo zijn eigen voordelen voor hem:

- De toevouw- en opmaakmachine maakt een veel betere structuur van zijn brood, gemak voor hem zelf en rust in de bakkerij.

- De rijsautomaat zorgt dat het deegstuk veel beter en sneller ontwikkelt. Ook de bedrijfszekerheid is enorm omhoog gegaan. En de hoeveelheid geluid vergeleken met zijn vorige rijskast is enorm.
- De afmeet- en oppuntmachine neemt gewoon heel veel tijd en energie uit handen. De deegstukken liggen daardoor ook veel beter in de rijsautomaat, de deegpunten zijn gelijkmatiger en het gaat natuurlijk sneller.

Voor hij al die investeringen heeft gedaan heeft hij echt wel even nagedacht, hij was inmiddels 60 geworden. Maar de puntenkast raakte mechanisch echt op. Ook de klimatisatie deed het onvoldoende en daarmee was de noodzaak er om te investeren.
Het verschil van de broodkwaliteit tussen de twee kasten was enorm groot. Aangezien hij er niet jonger op werd wilde hij het ook wel gemakkelijker hebben en minder afhankelijk van personeel zijn. Dus heeft hij bij Lucien van der Zijden, de vertegenwoordiger van Kalmeijer die hem bezoekt, eens geïnformeerd naar een toevouw en opmaakmachine en ook een afmeter. Al met al is de gehele installatie binnen een jaar vervangen en hij is er super blij mee. Makkelijk en minder arbeidsintensief werken is erg prettig.

Makkelijk opmaken

In gebruik nemen van de machine

Naast al deze stappen komt de vertegenwoordiger uw machine in bedrijf stellen. Dit in bedrijf stellen is wel wat anders als de stekker in het stopcontact steken. Bij Kalmeijer betekent in bedrijf stellen, 's nachts meewerken met uw productie en u en uw medewerkers vertrouwd maken met de werking en de bediening van de machine. Ook wordt het dagelijks onderhoud met u doorgesproken, dat tevens vermeld staat in de bijgeleverde gebruiksaanwijzing. Ook wordt de mogelijkheid geboden om een service abonnement voor de machine af te sluiten met alle voordelen van dien.

Zo is dat ook gegaan bij Koos. Als wij dit interview doen, komt Lucien van der Zijden de wekelijkse schoonmaak van de KAO voordoen. Schoonmaak is een belangrijk onderdeel van het behoud en de werking van de machine. Daarom vinden wij het ook belangrijk dat schoonmaak ook eenvoudig en zonder gebruik van gereedschap moet kunnen. Tijdens het schoonmaken kunnen we ook de werking van de machine uitleggen. Voor een uitgebreid verslag over het functioneren van de afmeetmachine verwijzen wij naar bulletin nr. 85 uit 2014.

De dagelijkse schoonmaak:

- Het witte blok aan de achterkant van de machine. Dit witte blok heet "meetblok" en past in de meetkamer. Om deze eruit te nemen moet je de pen omhoog te trekken en de arm naar achteren bewegen, zodat we het meetblok eruit kunnen nemen. Dit witte meetblok is wat het daadwerkelijke gewicht (volume) bepaalt. Hoe schoner deze kamer en blok zijn, hoe beter het juiste volume eruit komt. Dagelijkse reiniging is dan ook essentieel. Het witte meetblok is eenvoudig met een stukje papier schoon te maken. De meetkamer mag onder geen beding met water worden schoongemaakt. U krijgt bij het afleveren van de machine enkele schuursponsjes meegeleverd. Met deze sponsjes kunt u prima de kamer schoonmaken.
- Aan de achterkant zit ook de kruimella onderin de machine. In deze la komen deegrestjes en wat olie. De la moet geleegd en afgewassen worden, dat spreekt voor zich.

Na de schoonmaak de la en het meetblok weer terugplaatsen en de machine controleren op juiste werking. Controleer ook het gootje waar de olie in staat op deegrestjes.

De wekelijkse schoonmaak:

Hierbij moet je naast de meetkamer ook de eerste kamer schoonmaken.

- Om bij deze kamer te komen dien je de deksel aan de voorzijde eraf te nemen. Daarna het vanghaakje omhoog zetten en de pen van het mes eruit nemen. Het mes kan er nu uit genomen worden. Ook dit mes met wat papier en het schuursponsje schoonmaken. Zorg ervoor dat de gaatjes open zijn. Het zuigblok kan op dezelfde manier worden uitgenomen door eerst de pen eruit te nemen. Ook dit blok kan met het schuursponsje worden schoongemaakt. Let hier vooral op de gootjes en gaatjes.
- Het lekbakje onder de eerste kamer en boven de puntplaat kan zo worden uitgenomen en schoongemaakt worden. Deze kamer met papier de kruimels verwijderen en dan "schuren" met het sponsje. Ook hier zeker niet met water schoonmaken. Daarna alle onderdelen en de kamer van een laagje olie voorzien en het blok en mes weer monteren.

Controleer of er voldoende olie in de jerrycan zit en controleer de werking van de machine door deze kort aan en uit te zetten. Klopt alles, laat dan de machine 5 minuten draaien.
Het zuigblok zorgt dat het deeg vanuit de trechter aangezogen wordt. Het mes sluit daarna de kamer. Door het zuigblok het deeg nu richting de meetkamer te duwen, kunnen we het juiste volume bepalen. Immers hoe verder het meetblok de meetkamer uit kan, hoe meer deeg erin past. Scan de QR-code om de film te zien over het schoonmaken van de afmeet-en oppuntmachine, type KAO.

Schoonmaken van de machine

De productie

Vroeg in de morgen komt Daan de bakkerij binnen. Daan is 18 jaar en leert voor bakker. Nog even en Daan kan met een diploma aan de slag bij Koos. Tijdens het werken 's nachts laat Koos Daan zien hoe de broodlijn

werkt. Mede door de investeringen kan Koos nu niet alleen het grootbrood maken, maar dit ook makkelijker aan Daan overlaten. Met de oude installatie wist hij precies hoe en waar hij op moest letten, echt werken met de machine. Nu alles soepel loopt kan hij ook wat

Klaar om te bakken

uit handen geven.
Bij de uitleg over het afmeten van het deeg en daarmee de rijsautomaat inwegen, komt de functie "uitvoerstop" op de rijsautomaat in beeld. Na iedere deegsoort drukt Koos op de knop uitvoerstop. De rijsautomaat onthoudt zo op welke schommel de eerst volgende deegsoort zit. Zo ben je altijd op tijd bij het opmaken voor andere decoratie, verstellen van de knoppen of andere bakblikken. Koos drukt met de spatel het laatste restje deeg in de kamer en Daan vangt de laatste twee deegstukken op om het gewicht te controleren.
Eigenlijk is alleen het laatste deegstuk onvoldoende van gewicht. De machine weegt de trechter helemaal leeg waarbij er vrijwel niets achter blijft in de kamer. Het volgende deeg gaat er meteen achteraan. We zien inderdaad dat er op het eerste deegstuk nog wat restjes van het vorige deeg zitten maar daarna niets meer.
Al snel is het juiste gewicht bereikt, wetende dat 1 hele omwenteling van het gewichtswiel ongeveer 15 gram is. De rijsautomaat is snel vol gewogen met 8 soorten deeg.
Hij is soepeler gaan draaien door meer water toe te voegen. Daarmee is zijn brood ook rustiger gaan bakken wat een mooiere bakaard geeft. Andere aanpassingen aan de receptuur heeft hij niet gedaan. Je ziet hoe tolerant deze nieuwe installatie is.

Zijn brood is niet sneller op de plank, immers brood heeft zijn tijd nodig, maar wel met veel minder energie, tijd en meer gemak. Al die tijd die je nu bespaart door niet met het grootbrood bezig te zijn kan je steken in andere producten. Daarmee is de productietijd sneller. Met zijn 60 jaar had hij ook het geld op de bank kunnen laten staan, maar dat brengt niets op. Nee, investeren voor makkelijk werken, betere kwaliteit en gezondheid levert meer op. Ook weer brood inkopen was een optie, dat heeft hij vroeger ook gedaan, maar dat gevoel van afbakbakker wil hij niet meer. Daarnaast is ook de brutomarge of winst die je maakt met zelf bakken van brood niet weg te denken. Als de klanten niet meer voor het lekkere brood komen, waar komen ze dan nog wel voor?

Kalmeijer heeft diverse uitvoeringen van de afmeet-en oppuntmachine. Zo is er keuze uit:

- een grote trechter, of een afwijkende vorm trechter of de standaard trechter;
- vaste snelheden of variabele snelheid;
- groen gecoat of roest vast staal (RVS / inox);
- nieuw of gereviseerd;
- niet alleen met een Kalmeijer rijsautomaat, maar ook bij een bollenkast kan men prima met een Kalmeijer afmeetmachine werken.

Informeert u eens bij uw vertegenwoordiger van Kalmeijer.

Blije bakkers

VAN 1 T/M 3 MAART 2020 IN GORINCHEM

Bakkersvak is de jaarlijkse vakbeurs én de enige vakbeurs in Nederland voor de bakkerijsector die plaatsvindt in het voorjaar. Bakkersvak is alle beursdagen geopend van 10.00 tot 17.00 uur. Kalmeijer standnummer: I112

Net als vorig jaar is het wederom in de Evenementenhal Gorinchem. Bakkersvak is een vakbeurs, uitsluitend gericht op de zakelijke markt en niet toegankelijk voor consumenten. Daarmee verzekert u zich ervan dat er alleen professionele machines / diensten worden tentoongesteld.
Dat de beurs goed bezocht wordt, blijkt uit de cijfers die de organisatie publiceert. Bij de editie van 2019 waren er rond de 10.000 bezoekers die 176 exposanten konden "bezoeken".
87% van de bezoekers van de editie 2019 zegt in 2020 weer te komen. Dat is belangrijke en positieve informatie, want mocht u twijfelen om deze beurs te bezoeken, dan weet u dat er een hoop collega's dit zeker de moeite waard vinden.
Bakkers vinden de bakkersvak een interessante beurs en de exposanten vinden het belangrijk om aan deze beurs deel te nemen. Het is een wisselwerking, u als bakker moet voldoende kwantiteit en kwaliteit in het aanbod vinden en wij als exposant moeten voldoende bakkers treffen. Hoe meer exposanten, hoe meer bezoekers en visa versa. Daarnaast biedt deze beurs u ook een diversiteit aan masterclasses, wedstrijden en lezingen.

Daarom zal ook Kalmeijer in zijn 100 jarig bestaan wederom deelnemen aan deze vakbeurs. Al onze machines kunt u in werking zien, zoals u dat van ons gewend bent:

Informeren door te demonstreren

We staan klaar om u zo goed mogelijk te adviseren. Dit kan door middel van de demonstraties die de gehele dag door worden gegeven. Onze vertegenwoordigers zijn zelf ook bakker en kunnen u met raad en daad bijstaan over allerlei bakkerij gerelateerde zaken.

De demonstraties zullen worden gedaan door onze proefbakkers die bakken met de volautomatische lang/rond installatie voor grootbrood. Met de kleinbroodlijn, type KKL bakken zij diverse soorten kleinbrood. Uiteraard bakken zij naast de "puntjes en bolletjes" ook een groot assortiment "gesneden" kleinbrood. Dit zullen zij demonstreren met de nieuwste machine van Kalmeijer, de deegsnijmachine, type KDS. In het artikel van bakkerij Boeders te Eibergen leest u daar alles over. De koelwaterinstallatie en de water meng- en meetapparatuur zullen ook te zien zijn op de beurs. Immers, zonder perfect water geen perfect deeg!

Natuurlijk zal onze koekjesvormmachine, type KGM rvs, ook volop worden gedemonstreerd. 's Morgens bakken we heerlijke mini gevulde koeken en mini Zeeuwse speculaasjes. Zo hebt u een recept dat u dit voorjaar kunt u gebruiken en loont deze wals zich maximaal. We zullen ook enkele speciaal walsen meenemen om u ideeën te geven om een "koekje van eigen deeg" te bakken.

Het brood wat we hebben gebakken, snijden we voor u op onze broodsnijmachines. Voor Nederland zijn de snijdiktes 11, 12,5 en 14 mm. In België is eerder 9 mm de standaard. Met de 12,5 en14 mm zullen wij u laten zien hoe wij denken over goed brood snijden. Ervaar zelf eens hoe warm brood snijdt.

Hieronder een overzicht met alle demonstraties die op de dag worden gegeven.
We zien u graag op onze Kalmeijer stand I 112!

De Kalmeijer koekjesvormmachine, type KGM rvs

De Kalmeijer broodsnijmachine, type KBE

Demonstratie grootbroodlijn			
Demonstratie	**Bruinbrood**	**Meergranen**	**Witbrood**
Afmeten	11.00	13.55	16.00
Opmaken	11.45	14.45	16.45
Uit de oven	13.55	16.30	18.10
Demonstratie kleinbroodlijn, type KKL			
Demonstratie	**Pistolets**	**Bruine bollen**	**Krentenbollen**
Aanvang	10.00	12.30	15.00
Uit de oven	12.35	14.30	17.00
Demonstratie Deegsnijmachine, type KDS			
Demonstratie	**Ciabatta**	**Triangel**	**Desemstokjes**
Aanvang	11.45	13.40	16.20
Uit de oven	13.00	15.10	17.40

SLAGER NEEMT HET STOK(BROOD)JE OVER

Vandaag zijn we op bezoek bij een slager, Gerwin Staring! Naast de slagerij is hij ook ondernemer in bakkerij Boenders te Eibergen. Dat het niet voor de hand ligt om als slager ook een bakkerij te hebben spreekt voor zich. Immers is een slager een heel ander ambacht, en toch schuilt daar de overeenkomst: AMBACHT!

De winkel

Gerwin is een ambachtsman, hij wil dat zijn klanten graag voor zijn producten omrijden.
Daarnaast is Gerwin een sociale ondernemer. Zijn motto is, dat als het personeel het goed naar de zin heeft, de onderneming ook goed gaat. Om dat te bereiken is Gerwin altijd bezig: of met een kleine verandering in de productie ruimte, of een andere machine die het werk vereenvoudigt of de winkel die grondig aangepakt wordt.

Bij bakkerij Boenders

We bezoeken Gerwin Staring in bakkerij Boenders, omdat de bakkers daar zijn gaan werken met de Kalmeijer Deeg Snijmachine, type KDS. Met deze machine zijn de bakkers van Boenders veel sneller klaar met hun productie van Frans stokbrood. Daarnaast hebben ze ook nog een breekbrood geïntroduceerd. Als we s' morgens binnen komen heeft Wouter de grondstoffen voor het deeg van beide producten al klaar staan. Wouter is chef broodbakkerij en werkt hier nu 8 jaar. "Brood is echt wel mijn ding", zo geeft Wouter aan. Met de komst van het desembrood op de markt, hebben ze overlegd hoe ze dat zouden aanpakken. Dat heeft geresulteerd in een assortiment desembrood, die de dames in de winkel zelf afbakken, de gehele dag door. Gerwin geeft aan dat vanuit de slagerij het voor hem heel normaal is om voor de ogen van de klanten bezig te zijn. Doordat de dames nu extra actief in de winkel bezig zijn, nodigt het de klant ook uit om te kopen. Je hebt de hele dag de geur van vers brood en beleving in de winkel, hoe lekker/leuk is dat?
Dat het bakken in de winkel in het begin niet van een leien dakje ging en voor behoorlijk wat discussie zorgde, verraste hem niet. Bakken is voor de bakkers was het idee. Maar je kan niet als bakker 's nachts beginnen en 's middags ook nog brood bakken. Dat hokjesbeeld heeft hij wel moeten doorbreken. Maar door goede uitleg en standaardiseren van handelingen lukt dit nu prima!

Desem klaar om te bakken

Terug naar het begin

Hoe is slager Gerwin toch als bakker aan het ondernemen geraakt? Gerwin was net 19 toen hier in Eibergen in 1988 een Versconcept werd geopend. Het Versconcept was dat de slager en de bakker samen in één pand hun onderneming leiden. Hij was als slager aan het werk en hoorde van dit concept, dat was heel vernieuwend in die tijd. Dat hij in 1993 hier aan de slag zou gaan had hij toen niet bedacht. Na een paar jaar had hij het wel gezien en wilde wat anders. Hij vertelde dat aan z'n werkgever die vertelde dat zijn slagerij wel over te nemen was. Zo is hij ondernemer geworden in de slagerij die hij in 1988 bezocht had. Benny Vrielink was de bakker die destijds zijn buurman was. Helaas is Benny ernstig ziek geworden in 2005. Zo ziek dat hij in datzelfde jaar overleden is. We hadden onderling wel gesproken over de toekomst, maar dat die toekomst zo snel kwam, hadden we beiden niet gedacht. Op de vraag of hij de bakkerij wilde overnemen hoefde hij niet lang na te denken en heeft "ja" gezegd. Dat de reacties op de overname (slager die bakkerij begint) niet altijd positief waren verraste hem wel eens. En zo werd hij de ondernemer van een slagerij en een bakkerij.

Verwerken van het deeg

Inmiddels heeft Wouter de twee soorten deeg voor vandaag gedraaid om met de KDS te verwerken Dit deeg ligt in bakken lekker te rijzen en te wachten op een doorslag.
Het ene deeg is Frans stokbrood en het andere deeg is het breekbrood. Van het breekbrood hebben ze drie soorten; een meergranen, een pesto en een mediterrane soort. Voor vandaag hebben ze de mediterrane soort gedraaid.
Na drie kwartier rijzen geeft hij beide deegsoorten een doorslag. Daarna laat hij het deeg nog eens drie kwartier liggen. Op deze manier zet hij spanning in het deeg en bijkomend voordeel is dat de deegstukken mooi gevormd zijn. Nadat het deeg gekneed is, heeft Wouter het deeg grofweg verdeeld over de bakken. Precies afwegen hoeft niet, dat doet de KDS wel. Doordat Wouter de bakken van te voren licht in geolied heeft laat het deeg zich goed vormen. Een mooi wollig deeg, vindt Wouter.
Voor de Franse stokbroden maken ze een decoratie van Steenuil en roggebloem van Meneba. De Steenuil maakt de korst extra krokant en geeft een ambachtelijke uitstraling.

Werken met de KDS

In de tussentijd zet Wouter de Deeg Snij Machine klaar. Door de invoer- en de uitvoerbaan omhoog te klappen staat de machine klaar voor gebruik. De stekker in het stopcontact, het display licht op en hij kan het juiste programma kiezen.
De KDS werkt op 220 volt. Je hebt dus geen krachtstroom nodig om met de machine te kunnen werken. Daarom kan deze machine overal aan het werk, zelfs in de winkel. Ook is de machine voorgeprogrammeerd om er direct mee aan de slag te gaan. Kalmeijer heeft er een 15-tal programma's in gezet. In het meegeleverde receptenboekje zie je precies wat en hoe je met de machine prachtige producten kan maken. Uiteraard staat het vrij om de recepturen of programma's aan te passen naar eigen inzicht.

Programma laden

Tijdens het inwerken met de machine was Merijn erbij met raad en daad. Merijn Flart is de vertegenwoordiger van Kalmeijer die in de regio van bakkerij Boenders werkt. Wouter geeft aan dat een nieuwe machine altijd even wennen is. Maar met de begeleiding hadden ze de machine snel onder controle.
De breekbroden zijn rechthoekige stukken deeg van ± 330 gram. Na de flinke rijstijd worden deze met een steker gestoken en bestrooid met kaas.
De Franse stokbroden, ook ± 300 gram worden als reep afgesneden en gerold onder de drukplank die standaard is meegeleverd met de machine. Door eenvoudig 4 knoppen aan de afvoerbaan te monteren kan de drukplank erbovenop gezet worden. Door de drukplank lager of hoger te zetten bepaalt u de lengte van het stokbrood. Uiteraard zijn deze standen reproduceerbaar. Eenvoudiger werken met een machine kan toch niet!

Aan de slagerij-kant zijn ze momenteel een nieuwe vloer aan het leggen. Het loopt dus wat door elkaar. Daarnaast hebben ze er sinds kort een ander leveringsadres erbij. Dat kost tijd en wat organisatie. Als ze weer tijd hebben, gaan ze aan de slag met nieuwe producten. Dan is het receptenboekje wel erg

Afwerken van het breekbrood

Rolstation met drukplaat

handig, zo vertelt Wouter.
Met de KDS bent u in staat om allerlei vormen te snijden, als het maar rechte lijnen zijn. Tot de mogelijkheden behoren vierkantjes, driehoekjes, rechthoekjes of zoals hier, stokbroodjes. Door eenvoudig een wijziging in het programma te maken, krijgt u meteen een ander gewicht of maatvoering.
De Franse stokbroden deden ze eerst allemaal handmatig. Niet even een werkje wat je tussendoor kan doen. Afwegen, oppunten en opmaken, dat moesten ze echt wel even plannen met meerdere bakkers. Nu doet hij deze handelingen zelf en is ook zo klaar. Zo besparen ze dus echt veel tijd!
Na het bakken pakken de dames de stokbroden in kratten met plastic.
Naast dat de Franse stokbroden hier als half gebakken product in de vriezer liggen, leveren ze deze ook uit naar twee andere slagers. Die verkopen het stokbrood bij barbecue- gourmet of fondue pakketten. Voorheen verkochten ze van die gas-verpakte euro-shopper stokbrood. Maar dit is natuurlijk veel lekkerder, dat hoeft hij niet uit te leggen.

Veranderingen in de bakkerij na de overname

Gerwin vertelt, dat de bakkerij flink verouderd was toen hij deze overnam. Ook was de efficiëntie niet in orde. Door zelf veelvuldig ‘s nachts mee te werken met de bakkers én juist geen “bakkers-ogen” kon hij de zaken anders bekijken. Wel merkte hij dat bakker geen eenvoudig beroep is. Maar door niet in hokjes te denken merk je wie er “stil” staat. Door kennis te delen komt dat “stil” staan veel minder voor. Daarom bakken de dames de desembroden nu in de winkel en hoeft een bakker dat niet persé te doen.
Al snel heeft hij eerst de rijsautomaat, type KRV, vervangen voor een groter exemplaar. Hierdoor konden ze meer deeg verwerken. Ook de routing in de bakkerij is daarmee veranderd, logischer naar hun idee. Dat hij bij Kalmeijer bleef was voor hem geen vraag, hij werkt graag met mensen die al langer bij hen komen. “Dat is zo met personeel, maar ook met toeleveranciers. Dat schept vertrouwen beide kanten op”, zegt Gerwin.

Hoe de toekomst eruit ziet voor het bedrijf Boenders? In ieder geval geen filiaal. Hij is van mening dat wanneer hij iets doet, hij het ook voor de volle 100% wil doen. Een filiaal ziet hij daar niet in passen. Een filiaal moet in zijn ogen hetzelfde zijn als de hoofdvestiging. Hij kan zelf niet op twee plekken aanwezig zijn en een filiaalmanager geeft er toch zijn eigen draai aan, dat wil hij niet.

Wat jaren later merkte Merijn op, dat de toevouwmachine toch wel aan vervanging toe was. De machine was 15 jaar oud en destijds gereviseerd geleverd en er begon wat slijtage te komen. Merijn vertelde over de voordelen van de nieuwe toevouw- en opmaakmachine. Hij liet hem de film van de KDS zien die hij op zijn tablet had staan. Met name het stukje waar te zien was dat er stokbroden mee gemaakt konden worden heeft hem overtuigd en doen besluiten de machine te vervangen. Hij heeft meteen de KDS besteld, op voorwaarde dat het stokbrood moest lukken!
Enige weken later was er een demonstratie in de regio met de KDS. Ze zijn gaan kijken en het idee van eenvoudig werken was direct bevestigd. Later heeft de proefbakker van Kalmeijer nog een test met hun eigen deeg gedaan. Het eindresultaat heeft Merijn meegebracht waarmee ze overtuigd waren van de perfecte eindkwaliteit. Zo werd duidelijk, dat je uit relatief eenvoudige, maar kwalitatief goede grondstoffen, prachtige producten kan maken. Eigenlijk is dat in de slagerij niet anders. Goede, kwalitatieve grondstoffen geven al snel een prima ambachtelijk product. Dat je als vakman wel moeten weten hoe er mee om te gaan spreekt voor zich om er een perfect product van te kunnen maken. Belangrijk vindt hij dat de kwaliteit constant is. De klant moet weten wat ze kunnen verwachten. Het kan niet de ene keer perfect zijn en de andere keer maar zo zo. Daar waakt hij voor door veel met zijn personeel te spreken. Hij is er van overtuigd, dat de bakkers beter kunnen bakken dan hijzelf. Maar hij kan ze wel uitdagen door na te denken waarom ze iets op een bepaalde manier doen. Het moet niet op zijn manier, maar wel op een manier waar over nagedacht is. En als dat gebeurt door een nieuwe of andere machine aan te schaffen, denkt hij daar zeker over na. Met die machines kunnen ze geld verdienen, met een dikke auto niet. Bijkomend voordeel is het sociale aspect voor het personeel dat hij erg belangrijk vindt.

Stokbrooddeeg met de KDS

Wouter heeft de voorbereiding klaar en voert het eerste stuk deeg in. Het tweede stuk deeg “knoopt” hij eraan vast. Inmiddels is het eerste reepje deeg gesneden wat hij wegneemt en onder het derde stuk deeg legt. Het eerste reepje deeg is niet op gewicht en daarom legt hij deze onder het volgende stuk deeg. Daarna gaat het snel; het ene reepje deeg na het andere reepje deeg rolt onder het rolstation door. Wouter rolt ze gelijk door het mengsel Steenuil/ Roggebloem en legt ze weg op bakplaten. In een mum van tijd is de 22 kilo bloem aan deeg verwerkt! Daarna laadt Wouter een ander programma om de breekbroden te maken. Het mes hoeft hij niet te wisselen, hetzelfde mes draait in dit programma wat langzamer waardoor het reepje deeg wat breder is

Eindresultaat

waardoor er een rechthoekige deegstukje uitkomt. Wel geeft het programma aan dat de deegdoorvoer sneller is. Hierdoor komen we op hetzelfde gewicht uit als het stokbrood.
Zo wordt in rap tempo het deeg verwerkt, daar waar ze eerst met z'n tweeën lange tijd bezig waren.
Na de productie dient de machine schoon gemaakt te worden. Wouter geeft aan dat hij de kruimella altijd leegt en de machine wat afstoft. Maar door de walsen eenvoudig open te klappen kan hij overal bij. Met een stoffer haalt hij bloem- en deegresten weg. Zo ook op de aanvoer- en afvoerband. Het snoer krult hij om de haken en klaar is hij. Mochten er nu nog restjes achterblijven dan vallen deze, er vanzelf wel af doordat het droogt.
Na een rijstijd van 90 minuten voor het Franse stokbrood kunnen ze gebakken worden. Wouter snijdt de deegstukken drie keer in. Het eindresultaat mag er zijn!

Gerwin Staring weet waarom hij deze machine gekocht heeft. Hij heeft vertrouwen in Merijn en het bedrijf Kalmeijer. Ze vertellen geen verhalen, maar denken altijd mee. Kalmeijer is voor hem geen leverancier maar een partner.
"Ik zou niet meer terug willen. Als we toch eens rekenen hoeveel stokken we al met deze machine hebben gemaakt, pfff", zegt Gerwin.

Uiteraard hebben we een film voor u gemaakt, scan de QR code en kijk hoe de bakkers van Boenders werken met de KDS. Op ons YouTube kanaal staat de film ook.
Wilt u ook weten wat de KDS voor u kan betekenen informeer dan bij uw vertegenwoordiger van Kalmeijer.

Stokbrood maken met de KDS

De trotse bakkers

GEEN ONDERDELEN MEER VOOR OUDERE TYPE MACHINES

Nog dagelijks maken vele bakkers met veel plezier gebruik van een aantal van onze Kalmeijer machines, die inmiddels toch al aardig op leeftijd zijn gekomen sinds het einde van de productie ervan, al weer zo'n dertig jaar geleden. Daarmee is dan nu ook in 2020 het moment gekomen, om aan te geven dat onze voorraad aan reserve onderdelen voor deze machines vrijwel is uitgeput. Dit kan voor u betekenen dat Kalmeijer binnenkort niet meer in staat is om uw machine nog bedrijfszeker te onderhouden voor de toekomst in uw bakkerij. Voorkom vervelende verrassingen!

Welke type machines betreft dit?

- KTA toevouwer
- KBA broodsnijmachine
- KGM koekjesmachine (oud model)
- KRA rijskast

Bijvoorbeeld voor de ***KTA toevouwer*** zijn er echt geen voorraden meer. Voor de ***KBA broodsnijmachine*** is o.a. het hydraulische duwersysteem er niet meer. Van het oude model (tot nummer 1290) van de ***KGM koekjesmachine*** is de deeginvoereenheid en voedingswals niet meer voorradig. En ook voor de ***KRA rijskast*** geldt dat bijvoorbeeld temperatuur- en vochtigheidsregelklokken of koperen vlotterballen niet meer leverbaar zijn. Kortom, vrijwel alle mogelijkheden voor bedrijfszeker onderhoud en reparaties aan deze oudere type machines naderen nu hun einde. Tevens is het zo, dat bepaalde onderdelen nog wel door onze leveranciers geleverd kunnen worden, maar de omzetsnelheid zo laag is, dat deze onderdelen een (veel) hogere prijs tot gevolg hebben.

Onderhoud en storingen

De afgelopen jaren heeft het Servicebureau van Kalmeijer u als klant nog telkens kunnen helpen voor de dagelijkse betrouwbare inzet van deze machines, door onze ondersteuning tijdens het reguliere onderhoud of bij storingen om zo de bedrijfszekere inzet ervan te kunnen blijven garanderen. Bij een controlebeurt echter kunnen onze servicemonteurs deze machines voortaan vanaf 2020 alleen nog globaal nakijken en smeren. In de dagelijkse praktijk hebben onze kundige servicemonteurs nog slechts beperkt onderdelen bij zich voor de genoemde machines, om een klein aantal reparaties tijdens een (storings)bezoek te kunnen verhelpen.

Wat betekent dit?

Er kan zich dus vanaf 2020 een moment aandienen, dat één van de bovengenoemde type machines een mankement vertoont. Dit kan dan wellicht niet meer bij een bezoek van een van onze servicemonteurs naar een volledig functionerende machine worden gerepareerd. Uw machine kan dan definitief stil staan! Een risico dat u zeker niet wilt lopen!

Onze medewerkers op het Servicebureau zullen u, wanneer u hen belt voor problemen met deze machines ook telkens duidelijk maken, dat lang niet alles meer gerepareerd kan worden. Dit kan geconstateerd worden door de servicemonteur tijdens een onderhoudsbeurt, of bij een storingsbezoek overdag, 's nachts of zelfs in het weekeinde. U dient er dan ook rekening mee te houden, dat bij een niet geheel naar wens verlopen reparatie, er toch financiële kosten tegenover blijven staan. De bedrijfszekerheid van bovengenoemde machines wordt door Kalmeijer dus niet langer gegarandeerd!

Kalmeijer staat u al tientallen jaren bij, en wil samen met u verder investeren voor een zekere toekomst van uw bakkerij. Dat kan! Met onze huidige moderne machines!

Kalmeijer is te vinden van 1 t/m 3 maart op de Bakkersvak 2020 in de Evenementenhal in Gorinchem op stand nummer I 112.

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
WhatsApp nummer:
0031 6 39 35 54 70

Redactie-secretariaat
D. Boer
A. Westmaas

Medewerkers
S. Bon
E. Diemel
E. Tweebeeke
E. de Koning
S. Curwiel

FSC www.fsc.org MIX Papier van verantwoorde herkomst FSC® C017135