

Nr.107 februari 2023

# kalmeijer®



*Informatiebulletin*



VAKBEURS  
**BAKKERSVAK**  
5, 6, 7 MRT 2023  
EVENEMENTENHAL GORINCHEM

**Welkom op  
onze stand | 112**

# BAKKERSVAK 2023 IN GORINCHEM VAN 5 T/M 7 MAART

*In maart 2023 vindt de 10e editie van de jaarlijkse vakbeurs voor de bakkerijsector plaats, de Bakkersvak. Het belooft een extra feestelijke editie te zijn: niet alleen viert het zijn 10e jubileum, het is ook de eerste die sinds 2020 weer plaats kan vinden.*

Wij verwelkomen u graag op onze stand I 112 op:

**Zondag 5, maandag 6 en  
dinsdag 7 maart 2023**  
**Bakkersvak is alle beursdagen  
geopend van 10.00 tot 17.00 uur**

De Bakkersvak is een vakbeurs welke zich richt op de zakelijke markt. Dit garandeert een breed assortiment aan professionele producten en diensten die worden tentoongesteld.

Het is een goed bezochte beurs, zo blijkt uit de cijfers die de organisatie na elke editie publiceert. De laatste editie in 2020 trok rond 10.000 bezoekers, waarvan 87% aangegeven heeft een volgende editie weer te zullen bezoeken.

De Bakkersvak biedt met ruim 120 exposanten uit zowel binnen- als buitenland een divers aanbod aan producten en diensten. Daarnaast worden er masterclasses, wedstrijden en lezingen georganiseerd. Kortom, een allesomvattende beurs voor professionals uit de bakkerijsector die inspiratie op willen doen en graag op de hoogte willen blijven van de nieuwste innovaties en ontwikkelingen binnen het vak.

Kalmeijer zal wederom deelnemen aan deze vakbeurs. Al onze machines kunt u in werking zien zoals u dat van ons gewend bent, want:

## Demonstreren is informeren

We staan voor u klaar om u van advies te voorzien op het gebied van de Kalmeijer machines en andere bakkerijgerelateerde zaken. Al onze vertegenwoordigers hebben een bakkersachtergrond waardoor zij veel kennis in huis hebben om u bij te staan met raad en daad.

Tijdens de Bakkersvak zullen verschillende machines gedemonstreerd worden: onze proefbakkers zullen u onder anderen kennis laten maken met de volautomatische lang-rond installatie voor grootbrood en de Kalmeijer kleinbroodlijn, type KKL. Naast de puntjes en bolletjes zullen er ciabatta's, triangels en desemstokjes gemaakt worden met de nieuwste machine van Kalmeijer, de deegsnijmachine type KDS. In dit bulletin leest u het verhaal van een collega bakker die de deegsnijmachine 'op en top' gebruikt.

Ook kunt u op onze stand zien welke machines wij in het assortiment hebben om koelwater te doseren. Er zal een vol- en een halfautomatisch meng- en meetapparaat zijn die aangesloten is op een koeltank.

Natuurlijk mag onze koekjesvormmachine, type KGM RVS niet ontbreken. 's Morgens bakken we heerlijke mini gevulde koekjes en nootstaafjes. We zullen ook wat koekjes van speciaalwalsen in de vitrine hebben liggen om u een indruk van de mogelijkheden te geven. In het vorige bulletin is aandacht besteed aan het



verwerken van marsepein op de koekjesvormmachine, ook om u een idee te geven van de inzetbaarheid van de KGM.

goed brood snijden. Ervaar zelf hoe goed warm brood gesneden wordt op onze broodsnijmachine.

Het brood wat we bakken zal op onze broodsnijmachine, type KBE gesneden worden. Deze machine is beschikbaar in 4 verschillende snijdiktes: 9 mm, 11 mm, 12,5 mm en 14 mm. Met de 12,5 mm en 14 mm zullen wij u laten zien wat wij verstaan onder

Wij nodigen u graag uit om onze machines in werking te zien tijdens een aantal demonstraties. Hieronder een overzicht van de demonstraties die op de dag worden gegeven.

We zien u graag op onze stand (stand I 112)! 🍞

<b>Demonstratie grootbroodlijn</b>			
<b>Demonstratie</b>	<b>Bruinbrood</b>	<b>Meergranen</b>	<b>Witbrood</b>
Afmeten	11.00	13.55	16.00
Opmaken	11.45	14.45	16.45
Uit de oven	13.55	16.30	18.10

<b>Demonstratie kleinbroodlijn, type KKL</b>			
<b>Demonstratie</b>	<b>Krokant</b>	<b>Bruine bollen</b>	<b>Krentenbollen</b>
Aanvang	10.00	12.30	15.00
Uit de oven	12.35	14.30	17.00

<b>Demonstratie Deegsnijmachine, type KDS</b>			
<b>Demonstratie</b>	<b>Ciabatta</b>	<b>Triangel</b>	<b>Desemstokjes</b>
Aanvang	11.45	13.40	16.20
Uit de oven	13.00	15.10	17.40



# OP BEZOEK BIJ... BAKKERIJ DE KOK

*In dit bulletin leest u over twee bakkers die slechts vijf jaar hun bedrijf runnen. Beide bakkers zijn vol passie en ambitie om hun bedrijf uit te bouwen tot een bakkerij die niet meer weg te denken is uit het straatbeeld. De eerste bakkerij is bakkerij de Kok in het Zeeuwse Arnemuiden. Bakker en eigenaar Jacco en zijn vrouw Marije de Kok werken samen en zijn volop bezig met hun bakkerij.*

*De tweede bakker is bakkerij Koek en Brood in het Belgische Genk. Bakker Cedric Martens maakt van elk seizoen iets bijzonders om zijn desembrood kracht bij te zetten. Zijn verhaal gaat over het stokbrood wat hij verwerkt met de Kalmeijer deegsnijmachine, type KDS.*

De eerste bakkerij die wij bezoeken is Bakkerij de Kok. Jacco heeft pasgeleden de keuze gemaakt om zijn bollenset te vervangen door een Kalmeijer broodlijn voor de verwerking van zijn broodproductie. Bij de opstart van zijn bakkerij heeft hij gekozen om met een gereviseerde bollenset te gaan werken, maar kwam er al snel achter dat dat niet het gewenste resultaat gaf, namelijk iedere dag top kwaliteit bakken. We laten Jacco vertellen wat voor hem de belangrijkste voordelen van de Kalmeijer broodlijn zijn.



Marije en Jacco de Kok

Het is vrijdagochtend 01:00 uur als de eerste kneedmachine in gang gezet wordt. Jacco vertelt dat hij met relatief warm water begint om het deeg te kneden. Hij werkt met lokale bloem- en meelsoorten waarbij de kneedfase niet zo lang is. De lokale leverancier is 'de Tarwecirkel' uit Kwadendamme. De boeren uit de regio verkopen hun oogst aan deze leverancier die het laat vermalen in de molens van meelfabriek Morreels-Limbourg, waarna de Tarwecirkel levert aan o.a. bakkerij de Kok. Het feit dat hij lokaal inkoop zou Jacco graag meer onder de aandacht willen brengen, maar het ontbreekt hem aan tijd.

Toen Jacco vijf jaar geleden begon met zijn bakkerij, werkte hij ook met deze leverancier. Echter was de eindkwaliteit niet naar wens, er miste ovenwerking waardoor het brood wat doods bakte. Met hulpgrondstoffen kan de eindkwaliteit verbeterd worden, maar dat is niet wat Jacco voor ogen had. Uiteindelijk heeft hij de keuze gemaakt om over te stappen naar een andere meelleverancier. Door het recept hetzelfde te laten maar met andere bloem te werken was de eindkwaliteit beter op orde. Dankzij de Kalmeijer installatie kon Jacco weer met de lokale producten van de Tarwecirkel werken en het aandeel broodverbetermiddelen afbouwen.



Meelzak

"Al mijn brood krijgt na het kneden een bulkrijs. Aan de ene kant is dat een mooie manier om mijn degen achterelkaar in te voeren in de rijsautomaat, aan de andere kant geeft dat weer een kwaliteitsimpuls mee aan mijn brood. Immers het deeg heeft tijd om bij te komen van het kneden, laat zich daardoor makkelijker verwerken en het komt de structuur van mijn brood ten goede. Omdat ik met stalen werkbanken werk, doe ik het deeg in grote plastic bakken waardoor het geen kans heeft om af te koelen."



*Bulkrijs*

“Als veertienjarige jongen liep ik stage in de bakkerij van Paul Claassen. Ik moest toen op school de keuze maken tussen bakker of kok. Het jaar daarna heb ik stage gelopen in een restaurant, waarna de keuze duidelijk was; bakker! Daarna ben ik stage gaan lopen bij Bakkerij Den Soeten Inval waar ik ben blijven werken gedurende 9 jaar. Vanaf dat moment was het voor mij ook duidelijk dat ik zelf wil bepalen hoe en wat er in de winkel komt te liggen.”

Om zijn droom waar te maken ging hij op zoek naar een locatie, geld en werkte hij aan een perfect bedrijfsplan. “Alle drie vielen samen in de plaats Arnhem! Echter het geld bleef een probleem, zelf had ik flink gespaard maar de banken vroegen om een hogere eigen inbreng. Ik had iemand gevonden die mij zou helpen, echter trok hij zich op het bepalende moment terug. Toen zag ik mijn droom uiteenspatten.” Via de ‘Kredietunie Bakkerij Ondernemers’ heeft hij toch het benodigde geld bij elkaar gekregen waardoor de ING hem de lening kon verstrekken. Binnen een week was het geld er. Mede door zijn bedrijfsplan, de tekeningen en hun enthousiasme was de ING zo overtuigd dat ze direct instapten.

De Kredietunie verstrekt niet alleen leningen, maar biedt ook ondersteuning door middel van coaching. Zeker als startende ondernemer komt er zoveel op je af, dan is het fijn als iemand je wegwijs maakt.

“De locatie was een leegstaand pand wat voorheen een supermarkt was. Er moest het nodige aan verbouwd worden waarbij ik gekozen heb voor een open bakkerij. Vanuit de winkel kijk je zo de bakkerij in waarbij de inschietoven een prominente plek heeft gekregen. De broodrekken staan op wielen waardoor ik de broden zo vanuit de pannen direct in de schappen kan leggen. De rekken rij ik terug de winkel in en klaar ben ik met vullen. In de winkel staan nog twee kleine winkelovens waar de croissants en dergelijke in gebakken worden.”



*Losse broodrekken*

Marije en Jacco komen allebei niet uit een ondernemersgezin en mede daarom zijn ze lid geworden van de Management Ondernemers Club (afgekort M.O.C.), een studieclub voor bakkerij-ondernemers. Daar kwam Jacco herhaaldelijk de Kalmeijer broodlijn tegen en zag hij diens prachtige eindresultaat.

Omdat Jacco jarenlang met een bollenset gewerkt heeft, heeft hij bij de opstart voor de bekende weg gekozen. “Ik wist eigenlijk niet wat een Kalmeijer lijn voor je kan doen. Mede door mijn ervaring uit de M.O.C. en de tegenvallende werking van de bollenset, heb ik contact opgenomen met Lucien van der Zijden, de vertegenwoordiger van Kalmeijer in deze regio. Met hem zijn we wezen kijken bij bakkerij Marco’s Bakhuis in Borssele.” (zie Kalmeijer bulletin nr. 104)

“Het gemak waarmee zij werken, de rust in het proces en de eindkwaliteit van het brood deed me steeds meer overtuigen. Ook was ik een nacht mee gaan lopen bij Bakkerij Vreugdenhil en bij mijn coach Bakkerij Wegerif, die allebei fantastisch brood bakken met een Kalmeijer deegverwerkingsinstallatie. Uiteindelijk de handtekening gezet op een leveringsopdracht voor een Kalmeijer deegverwerkingsinstallatie. Ik heb gekozen om een grotere rijsautomaat, type KRV te kopen dan ik aan oveninhoud heb. Normaliter kies je een rijsautomaat die aansluit op de



*Inovenen*

hoeveelheid brood die je in een keer kan bakken. Ik heb een rijstautomaat van 270 stuks inhoud gekocht.”

“Nu kan ik twee bakcharges in één keer verwerken. Ik pas de hoeveelheid gist aan zodat het tweede schot brood achter het eerste schot gebakken kan worden. Ook geef ik het tweede schot brood een wat langere puntrijs, waarmee het deeg ook voldoende is ontspannen en op te maken is. Door deze manier van werken bespaar ik veel tijd. Belangrijk is dat alle degen dezelfde temperatuur hebben. Niet alleen om ze tegelijk voor de oven te hebben, ook het verwerkingsproces is makkelijker. Het klimasysteem in de rijstautomaat zorgt dat alle deegpunten voldoende warmte en vocht krijgen om te ontwikkelen en dat zie je terug bij het opmaken van de deegpunten.” Tussen de charge door maakt hij samen met Willyze en Jan-Thijs de bolussen. Willyze neemt het banket voor haar rekening en Jan-Thijs helpt daar waar kan. De speciale broodsoorten bakt Jacco bake-off en bakt hij af op de dag dat ze verkocht worden. Zo kan hij ook deze broodsoorten op een rationele manier produceren.



*Speciale broodsoorten*

“Ook heb ik altijd een broodje van de week. Het voordeel is dat ik wat kan variëren in broodsoort, mijn klanten nieuwsgierig hou en het assortiment niet overdreven breed wordt. Immers je kan veel soorten brood bakken, maar het moet wel allemaal te maken zijn en een deeg maken voor zes broden is niet efficiënt werken.”

“Het bakkersvak is een prachtig vak. Vroeger, en nog steeds doe ik mee met wedstrijden; het houdt je scherp in de kwaliteit die je maakt. Ook zie je je eigen producten liggen tussen alle andere broden, pas dan weet je hoe goed je bezig bent. Het is en blijft toch moeilijk om kritisch je eigen brood te beoordelen. Ook daarom laat ik mijn brood

keuren. Je krijgt altijd feedback waar je wat mee kan. Natuurlijk moet je wel open staan voor kritiek en zelf ook tips en recepturen durven delen.

Ook heb ik cursussen bij het Bakery Instituut gevolgd over dessem en viennoiserie. Ik maak daar nog iedere dag gebruik van voor mijn desembroden en croissants. Immers het zelf gemaakte is de eerste verdienste.”

Een ander groot verschil tussen de bollenset en deze Kalmeijer installatie is de beperkte ruimte die het inneemt. Dankzij de gewonnen ruimte is het makkelijk schoonmaken. De installatie is ook relatief stil vergeleken met de bollenset. In een bollenset vallen toch elke drie minuten alle deegbollen via de tuimelbak in het volgende mandje. In deze Kalmeijer installatie keren ze in het hele proces slechts drie keer. Dat scheelt niet alleen heel veel lawaai, ook de deegpunten krijgen zo veel meer rust. Je ziet het deeg rijzen / ontwikkelen.



*Rijzen ontwikkelen*

De installatie heeft als doel om je als bakker te helpen in het productieproces. Zo is er de uitvoerstop; na iedere deegsoort stopt de rijstautomaat zodat de bakker andere decoratie kan pakken. De uitvoerklep valt automatisch open en hoeft daardoor niet manueel bediend te worden. Het brood krijgt door de toevouwmachine voldoende stand mee. Allemaal van die kleine dingen die het makkelijker maken. Uiteindelijk scheelt dat weer enorm in tijd en tijd is kostbaar. “Ik werk met de nieuwste opmaakmachine van Kalmeijer, de KVTO. In deze machine is

het mogelijk om de lengte van je deegpil te kiezen. Dit resulteert in een fijne regelmatige structuur en nu hoef ik niet meer de deegpunten op te rekken om ze met de "koppen omhoog" in het blik te leggen. De werkhoogte is ook fijn. Je hoeft niet constant gebukt voor de machine te staan. Doordat deze opmaakmachine de deegpil eerst in de lengte uitwalst, toevouwt en dan in de breedte uitwalst krijg je stand in je deegpil waardoor een vloerbrood ook mooi blijft staan!"



*In blik leggen*

"De afmeet- en oppuntmachine bespaart ook veel tijd. Met de bollenset werkte ik met een diviseur, waarbij ik eerst een deegstuk afwoog voor 20 deegstukken, dan in de diviseur en vanuit daar de kegelopboller in die ze de bollenkast invoerde. Nu gaat het deeg uit de bakken rechtstreeks de trechter in. Middels het gewichtswiel heb ik het juiste gewicht zo te pakken. Omdat er een sticker met maten op staat is het heel makkelijk te reproduceren. Natuurlijk kon ik best snel werken op de oude manier, maar de arbeidsintensiteit van een afmeet- en oppuntmachine is wel héél laag. Daarnaast maakt deze afmeetmachine er gelijk een puntvormig deegstuk van en hoef ik dus niet nog een machine te hebben om de deegstukken op te punten. Deze machine verwerkt 19 deegpunten per minuut, de meeste afmeetmachines hebben een capaciteit van 16 stukken per minuut. Dat lijkt een klein verschil tot je ermee werkt. Vroeger bij mijn stageplaats kon ik nog wat tussendoor doen. Nu is het deeg zo snel afgemeten en opgepunt dat er iets anders tussendoor niet lukt. Als ik de trechter heb gevuld gooi ik het eerste deegstuk terug in de trechter via een gat in de deksel, de tweede weeg ik. Meestal zit ik wel goed, je weet immers waar het gewichtswiel op moet staan. Met de stamper druk ik het laatste stukje deeg in de kamer en hoef ik eigenlijk niets na te wegen."



*Deegstamper*

"Natuurlijk moest ik in het begin wennen toen de installatie hier kwam te staan. Daarom is het ook zo fijn dat Kalmeijer zorgt dat de vertegenwoordiger minimaal één nacht komt inwerken. Je hoeft dan niet alles zelf uit te zoeken en je krijgt meteen wat tips en tricks mee. Graag wil ik nog meer producten maken, maar de tijd ontbreekt mij hiervoor. Ik heb eigenlijk een bakker te weinig, daarom hebben we besloten dat Willyze en Jan-Thijs meelopen in de broodbakkerij zodat zij ook zelfstandig hier aan de slag kunnen."

"Als ik terugdenk aan mijn bedrijfsplan hoe wij de bakkerij voor ogen hadden, zijn we goed op weg. Onze omzet stijgt ieder jaar, we hebben een mooie bakkerij en een leuk jong team om ons heen. Marije staat drie dagen in de winkel en heeft alle administratie erbij. Ook hebben we twee jonge kinderen, wat het best druk maakt. Een extra winkel met de problemen van personeel of meer horeca hoeft voor ons momenteel dus niet." Het gebrek aan (goed) personeel is hem zwaar gevallen: "Je hebt iets voor ogen en dat is dan ook wat je personeel moet nastreven. Maar door wisselingen in de broodbakkers begin je daarmee iedere keer opnieuw en dat valt tegen. Qua omzet kunnen we beter meer producten in deze winkel gaan verkopen, want ik weet zeker dat er nog meer uit te halen valt. We zijn ook op maandag gesloten. Iets wat in het begin bij velen vragen opriep, maar ik ben blij dat we die keuze hebben gemaakt. We hebben dan de tijd voor elkaar want dat sluipt er met een eigen bakkerij nog wel eens bij in."

Spijt van een eigen bakkerij heeft hij zeker niet. "Door met een Kalmeijer lijn te werken probeer ik nu met iedere stap die we maken onze bakkerij naar een hoger niveau te tillen." 🍀

# OP BEZOEK BIJ... BAKKERIJ KOEK EN BROOD

*Vandaag zijn we op bezoek bij Bakkerij Koek en Brood waar Cedric Martens de bakker / eigenaar is. Cedric is 31 jaar en heeft zijn bakkerij vijf jaar geleden geopend. De bakkerij is nabij een drukke rotonde gevestigd, in een nieuw gebouw waar ook 'Lieben Gevogelte en Wild' en vishandel 'Vandermaesen' zijn gevestigd in de plaats Genk, België. Samen vormen ze een sterk winkelblok waar de consument 'verser dan vers' producten kan kopen.*



Bij het inrichten van het pand heeft Cedric ervoor gekozen om de bakkerij zo te plaatsen dat je vanuit de winkel altijd zicht hebt op de grote werktafel waar de producten worden gemaakt.

“Dat heeft twee voordelen”, zegt Cedric. “De consument heeft altijd wat te zien maar vanuit mijn kant dien ik de bakkerij altijd opgeruimd te houden. Een mooie wisselwerking. Daarnaast heb ik ervoor gekozen om in de eethoek wat hogere krukken te plaatsen, waar de consument

even kan blijven zitten met een kop koffie en een broodje om zo het proces van broodbakken te zien gebeuren.”

We zijn bij Cedric op bezoek omdat hij in 2021 een Kalmeijer deegsnijmachine, type KDS heeft gekocht. Met behulp van deze machine maakt Cedric al zijn broden. Koek en Brood is geen traditionele bakkerij, maar een bakkerij die zich gespecialiseerd heeft in artisanale desembroden. Al zijn grootbrood wordt gemaakt vanuit een desem, bij zijn stokbrood gebruikt hij een 0,5% gist. We leggen straks uit waarom deze keuze is gemaakt. Naast brood maakt Cedric viennoiserie en patisserie volgens het seizoen. Dat geldt overigens ook voor zijn broden. Standaard heeft hij altijd een wit, grijs en een meergranenbrood, maar afhankelijk van het seizoen varieert hij hierop. In het weekend is het assortiment breder.



Open bakkerij

Cedric heeft voor ons twee degen stokbrood gemaakt; een stokbrood met toevoeging van





Lekker stokbrood

een roggedesem en volkorenmeel en een wit stokbrood. Het deeg is de dag ervoor door Cedric gekneed.

#### Recept voor het wit stokbrood:

100%	bloem (12,5 van de molen Van der Velpen)
72%	water
1,8%	zout
0,5%	gist

Alle ingrediënten gaan in één keer in de kneedmachine, er wordt dus niet ingewassen en na 10 minuten mengen kneedt Cedric het deeg nog 2,5 minuut in de tweede versnelling.

"Ik maak altijd een deeg van 20 kilo bloem en daar komen dan 100 à 102 stokbroden uit met een gewicht van 340 gram. Na het kneden verdeel ik het deeg over de grijze bakken die ik ingevet heb met wat olie. Na een rijperiode van een uur sla ik het deeg een keer door. Daarbij sla ik het echt even goed door, dus niet netjes vouwen maar echt even lekker opspannen. Zeker omdat het deeg zeer soepel is moet het ook echt even opgespannen worden. Vervolgens gaat het deeg de koelkast in en kan ik er eigenlijk



Op de aanvoertafel

twee dagen van bakken. Meestal komt het daar niet van want de stokbroden zijn dan al verkocht! De volgende dag ga ik het deeg verdelen en tot stokbroden vormen, we zijn dan zeker 16 uur onderweg. Naarmate de "koelkast" periode langer duurt zal de narijs ook langer zijn." Bij het verdelen van het deeg komt de Kalmeijer deegsnijmachine in actie. Cedric haalt de grijze bakken met deeg uit de koelkast en steekt het deeg in tweeën. Daarna gaat het de aanvoerband op. Cedric start de machine en legt het volgende deegstuk aansluitend op het vorige deegstuk op de aanvoerband.

Terwijl de deegsnijmachine het eerste deel van de deegstreng begint te snijden legt Cedric gauw het volgende stuk deeg op de aanvoerband. Inmiddels begint de afvoerband vol te raken met afgesneden deegstukken en pakt Cedric deze weg om op tafel te leggen. De gesneden deegstukken zijn allemaal van hetzelfde gewicht, mede door de sensor op de aanvoerband die "ziet" hoeveel deeg er voor de invoerwalsen ligt. Natuurlijk zal er verschil zijn, het is immers een snijmachine en geen weegmachine. De walsen maken van de ingevoerde deegstukken een gelijkmatige deegstreng die bij de messen gedeeld wordt in gelijke stukken, van in dit geval 340 gram.



Op de tafel

Toen we begonnen met het verdelen van het deeg heeft Cedric de machine van zijn plek gereden en naast de werkbank neergezet. Alle machines van Kalmeijer, dus ook deze snijmachine, staan op wielen. Dat is niet alleen handig voor het schoonmaken, maar ook bij het werken met de machines. In zijn werkbank heeft Cedric een 230 volt stopcontact laten maken waar hij de deegsnijmachine op aansluit. Ook heeft Cedric vier deuren erin laten zetten waarachter hij op houten legborden met deegkleedjes de opgemaakte broden laat rijzen.



*Tussen kleedjes*

Cedric is via een ommezwaai in het bakkersvak terechtgekomen. Hij heeft biologie gestudeerd maar na drie jaar wist hij zeker dat dit niet is wat hij wil. Hij is toen een jaaropleiding gaan volgen bij Syntra tot bakker. Maar zoals wij allemaal weten ben je nog geen bakker na een jaar opleiding. Via internet heeft hij een opleiding gevonden in Groot-Brittannië: The School of Artisan Food. "Omdat ik daar intern zat en er ook niets anders te doen was dan bakken, van 's morgens vroeg tot 's avonds laat was ik alleen maar met bakken bezig" vertelt Cedric.

"Aansluitend heb ik diverse stages gelopen in Groot-Brittannië en Schotland maar ook hier in België, bij onder andere Luc David van bakkerij DeCock in Oostende. Zeker de stages in Groot-Brittannië hebben mij veel geleerd. Ook is daar mijn idee van een eigen bakkerij verder tot besluit gekomen."

Toen Cedric vijf jaar geleden begon met zijn bakkerij heeft hij de oven en de kneedmachine nieuw gekocht, de overige inventaris is tweedehands. "Daar zat ook een diviseuse bij, maar daar kon ik echt niet mee werken. Veel handelingen, ongelijke stukken en de structuur van mijn brood was slecht. Het werken met die machine luisterde veel te nauw."

Marc Wesseling, de vertegenwoordiger van deze regio had van collega's gehoord over de nieuwe bakkerij en kwam kennismaken. Kort daarna was de beurs 'Broodway' in Kortrijk, waar Cedric de Kalmeijer machines in werking heeft kunnen zien.

"Daar heb ik voor het eerst kennis gemaakt met Kalmeijer maar ook met de Kalmeijer deegsnijmachine, type KDS. En ook hier geldt dat één keer zien geen overtuiging maakt en dus ben ik naar Den Haag gegaan om daar met mijn eigen spullen te gaan bakken. Ik heb

diverse deegsoorten zoals een brioche, stokbrood en een ciabatta meegenomen om met de machine te verwerken. Het eindresultaat was echt overtuigend. Het gemak waarmee de machine te bedienen is, maar bovenal de eindkwaliteit van mijn gebakken producten was doorslaggevend." "Het heeft nog wel even geduurd alvorens ik de KDS heb gekocht, immers er moest wel geld zijn maar inmiddels staat de KDS hier en kan ik niet meer zonder. Het werk wat deze machine voor mij uitspaart is enorm. Ik heb dan ook de keuze gemaakt om zonder bakkerijpersoneel te werken. Daarnaast weet ik dat ik met deze machine nog veel meer producten kan maken, maar als ik het niet goed kan doen dan wacht ik tot er weer meer tijd is. Aan half goede producten hebben we niets. Zo ook met de croissant, die maak ik volgens traditionele werkwijze en dat heeft ertoe geleid dat ik door mijn klanten ben uitgeroepen tot de beste croissantbakker in de provincie Limburg." Dat zijn toch mooie complimenten die extra omzet genereren.



*Modelleren*

Terug naar de bereiding van zijn stokbroden. Ook het tweede deeg van de roggedesem en volkorenmeel is in no-time door de machine netjes verdeeld.

Op de werktafel krijgen de deegstukjes nog een rijperiode van 20 minuten alvorens Cedric de deegstukken gaat rollen.

Op de deegsnijmachine zit een rolstation waarmee stokbroodjes gevormd kunnen worden. De reden dat Cedric toch voor handwerk kiest, is dat hij meer puntjes aan de stokbroodjes wil hebben.



*Voor de verwerking van deeg met het rolstation verwijzen wij u naar ons YouTube kanaal.*

"Tevens moet mijn deeg voor we gaan vormen nog doorslag en een rij hebben. Dat zou ik ook voor het verdelen kunnen geven

maar dan is het proces tussentijds langer. Het duurt immers erg lang voordat het gekoelde deeg bekomen is van de doorslag."

Cedric voelt aan het deeg of ze voldoende rijen hebben om te kunnen vormen. Daarna legt hij de stokbroodjes tussen kleedjes op de houten legborden en krijgen deze in de werkbank hun narijs van 45 minuten.

Cedric gebruikt de Kalmeijer deegsnijmachine, type KDS voor het verdelen van al zijn degen. Hij heeft voor de meeste soorten een apart programma gemaakt. Maar hij weet ook dat wanneer hij het stokbroodprogramma gebruikt met een ander mes, hij deegstukken krijgt met een zwaarder gewicht. Precies goed voor zijn pompernickelbrood. Het wisselen van het mes is een fluitje van een cent: Door twee knoppen uit te trekken, komt de beveiliging los en kan je het mes eruit nemen.



*Mes wisselen*

Mocht er een kleine aanpassing nodig zijn in de instellingen, omdat het deeg toch anders blijkt, dan is dat zo gedaan. Neem bijvoorbeeld lijnzaad; dat neemt 7 keer zijn gewicht aan water op. De ene keer zal er wat meer water opgenomen worden dan de andere keer. Gelukkig is de machine eenvoudig bij te stellen door het mes wat langzamer of sneller te laten draaien. Zoals aangegeven is al het grootbrood bij Cedric gemaakt van desem. Dat hij voor zijn stokbrood voor een laag gistpercentage kiest, heeft te maken met de stabiliteit van het deeg. Hoe korter een deeg onderweg is, hoe belangrijker het is om een stabiel deeg te hebben. Het grootbrood is zeker vier uur langer onderweg en kan daarmee stabiliteit ondervangen.

Inmiddels zijn de drie kwartier verstreken en worden de stokbroden op de vloer van de oven gebakken. Cedric zet de deegstukken over op het inschietapparaat en bakt de stokbroden bij 250°C met stoom gedurende 23 minuten. Dan controleert hij de kleur en bepaalt hij hoeveel minuten erbij mogen. Tijdens ons bezoek komt ook de rentabiliteit

van de bakkerij ter sprake. Cedric geeft aan dat hij goed zit, mede doordat hij geen bakkerijpersoneel heeft, zijn verkoopprijs goed is en doordat hij producten maakt die niet bij de supermarkt te verkrijgen zijn, creëert hij exclusiviteit. Hij heeft ervoor gekozen om niet uit te leveren aan derden. De winkel is van 08:00 tot 18:00 uur open, waarbij er duidelijk een piek is in de twee laatste openingsuren: wanneer de klanten op de terugweg naar huis boodschappen gaan doen. Ook in het weekend is het extra druk en helpt een winkeldame in de winkel. "Daarnaast ben ik heel flexibel omdat ik vanuit vier basisdegen mijn assortiment maak, waarvan ik een deel volledig afbak voor directe verkoop. Het overige deel bak ik niet volledig af en plaats ik in de koelcel." Zo kan er altijd naar behoefte bijgebakken worden en is er weinig overschot.



*Brood op voorraad*

Cedric heeft zijn passie gevonden in het maken van desembroden in zijn bakkerij Koek en Brood. Hij doet zijn werk met voldoening en gelooft in zijn kunnen. Voorlopig blijft hij het doen zoals het nu gaat: weinig personeel, maken wat alleen goed is en langzaam maar steeds meer en meer naar zijn eigen idee bakken. "De klant wil weleens lichter gebakken brood hebben maar ik wil eigenlijk wat donkerder bakken. Door de consument hier iedere dag aan te laten wennen, kom ik steeds dichterbij mijn idee."

De ovenbel klinkt en Cedric schept de stokbroden uit de oven: plaatje toch! 🍞



*Plaatje toch!*

# STORINGEN VOORKOMEN AAN UW BROODSNIJMACHINE

*In dit Kalmeijer bulletin schrijven wij geregeld over het gebruikersonderhoud om mogelijke storingen voor te zijn. U zit niet te wachten op uitval van een machine die wellicht voorkomen had kunnen worden. In dit bulletin nemen wij de broodsnijmachine type KBE onder de loep.*

De KBE is een gebruiksvriendelijke snijmachine, welke het brood onder een schuine hoek aansnijdt en waarbij u geen zware hendel hoeft te bedienen om het brood door de messen heen te trekken/duwen. In de KBE gaat dit automatisch, door middel van een snelheidsregelaar kunt u het brood in de gewenste snelheid door de messen laten snijden.

Natuurlijk bent u op de hoogte van de kruimellade onderin de machine en deze dient met enige regelmaat gelegeerd te worden. Maak er een gewoonte van dat als u de messen gaat wisselen u ook de beide panelen aan de zijkant wegneemt. Dat is vrij eenvoudig: u haalt aan de zijkant het hendel los en draait de 2 boutjes een beetje los, zodat het paneel weggenomen kan worden.



*Zijpaneel los*

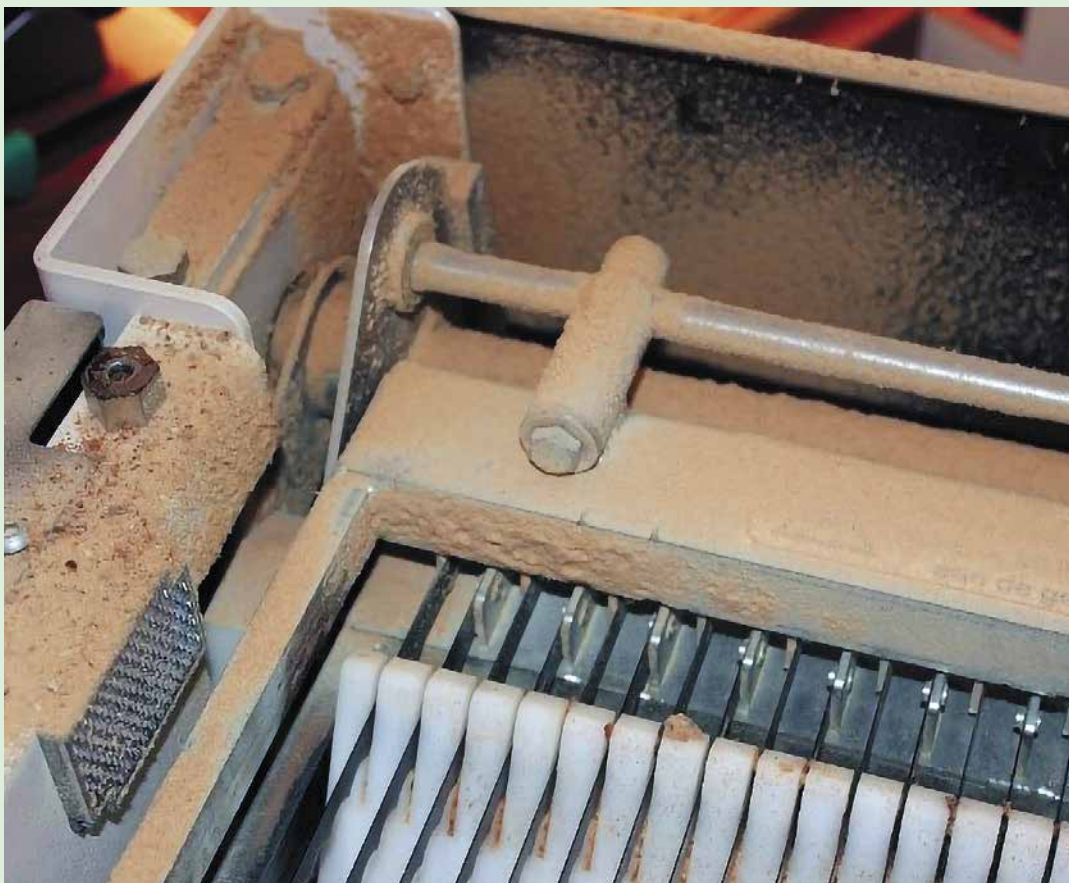
Wij hebben een praktijkfoto bijgevoegd, van een broodsnijmachine welke niet in onderhoud is bij Kalmeijer, waarbij de beplating voorzichtig weggenomen is. Op de foto is duidelijk te zien dat er na verloop van tijd zich een aardige hoeveelheid kruimels ophoopt. Deze kruimels trekken motjes en mogelijk ander ongedierte aan.



*Praktijkvoorbeeld*

De kettingen van de broodduwer en eindschakelaars van de onder- en bovenpositie in dit type snijmachine zijn zo gepositioneerd dat deze eenvoudig te bereiken zijn om bijvoorbeeld schoon te maken en indien nodig makkelijk te vervangen.

Gebruik een zachte stoffer om de ketting en schakelaars met beleid af te stoffen, of beter



Messenramen

zelfs, zet de machine op een plaats waar u met perslucht voorzichtig de kruimels gemakkelijk weg kunt blazen (achter de winkel, buiten). Haal dan wel de achterplaat van de machine, zodat de kruimels niet opnieuw de machine in geblazen worden.

Ook is het een kleine moeite om tijdens het wisselen van de messen even met een stoffer langs de messenramen te gaan. Wij hebben een foto van de messenramen bijgevoegd, zodat u ook hierop duidelijk de brood-/snijkruimels ziet liggen.

Op de foto is ook duidelijk de reflector te zien. Veeg deze tezamen met de fotocel (oog) welke tegenover deze reflector gemonteerd is

met een schone doek schoon. Dit voorkomt dat de broodduwer boven blijft staan zodra er een brood gesneden is.

U begrijpt dat op een gegeven moment een grote hoeveelheid kruimels de goede werking van de machine kunnen belemmeren. Mogelijk loopt de ketting van het tandwiel af en werken de eindschakelaars niet correct meer.

De snijmachine kunt u uiteraard ook door onze servicedienst na laten kijken en de messen laten wisselen. Zij kunnen dan de machine gelijk uitblazen. Het schoonmaken van deze machine is een kleine moeite en het geeft de machine een langere levensduur, zonder storingen. 🍀

### Contact Kalmeijer servicedienst:

#### Telefoon

Tijdens kantooruren: + 31 (0) 70 388 89 50 (ma. t/m vrij. 08:30 tot 16:15 uur)  
Buiten kantooruren : + 31 (0) 70 311 03 65

#### E-mail

service1@kalmeijer.com

#### Whatsapp

+31 (0) 6 39 35 54 70



# SEIZOENSTOPPER: GALLEN

*In het voorjaar wordt in het hele land Pasen gevierd, een feestdag waarbij de wederopstanding van Jezus gevierd wordt. Een van de tradities is het Paasontbijt, waarbij de tafel feestelijk gedekt wordt en uitgebreid ontbeten wordt met eitjes, croissantjes en belegde broodjes. Een van de broden die veel gegeten wordt met Pasen, is een challe.*



*Gallen*

Een challe is een vlechtbrood die gedecoreerd wordt met sesam- of maanzaad. Het is van origine een sober brood en vindt zijn oorsprong in de Joodse bakkerij. Ze worden tijdens de sabbat en andere Joodse feestdagen gegeten, behalve met Pesach, de Joodse Paasviering. Een challe symboliseert verbondenheid, warmte en liefde voor elkaar en voor God.

Deze vlechtbroden werden van zes strengen deeg gemaakt. Inmiddels is het woord challe verbasterd tot gallen of galletjes, is de zesvlecht vereenvoudigd tot een drievlecht en is de receptuur van het deeg aangepast. Men gebruikt vaak een zacht kleinbrooddeeg, te vergelijken met een minder rijk sandwichdeeg. Of, om bij het sobere brood te blijven, maakt men gebruik van een krokant brooddeeg. Wij willen dit product onder de aandacht brengen, omdat het een brood is wat behalve erg lekker is, ook erg gezellig staat bij een Paasontbijt of -brunch.

Wij hebben de gallen gemaakt van een doorsnee zacht kleinbrooddeeg, gevlochten in een drievlecht en gedecoreerd met maanzaad. Iedere streng weegt 150 gram waarmee het

totale gewicht op 450 gram komt, waarmee voldaan wordt aan de droge stof eis die in Nederland gehanteerd wordt.

Door een traditioneel zacht kleinbrooddeeg te gebruiken, kan deze galle met de normale productie meelopen zonder dat er een apart deeg voor gedraaid hoeft te worden.

Om de productie rationeel te maken, gebruiken we twee van onze machines;

- de Kalmeijer kleinbroodmachine type KKM
- de Kalmeijer puntjes- en stokbroodmachine type KPS

Om de strengen af te wegen, maken we gebruik van de kleinbroodmachine. De kleinbroodmachine kan zo ingesteld worden dat er alleen afgemeten wordt. Dat kan als volgt:

- het gewicht instellen op 75 gram
- de snaren op stand 4
- de uittrekhendel, die het opbolmechanisme uitzet, uittrekken.

Nu worden de deegstukjes niet opgebold maar komen deze eruit als deegstukjes. Door twee



*Deegstrengen vormen met de KPS*

deegstukjes op elkaar te leggen worden deegstukjes van 150 gram verkregen. Deze worden vervolgens een kleine 20 minuten in bakken gelegd die ingevet zijn met een beetje plantaardige olie. De deegstukjes kunnen "los" komen, aroma en smaak vormen.

Uiteraard leent deze niet-opbol-functie zich voor veel meer producten. Denk aan vlaaien, stokbrood of de meergranen "kampioentjes". Dit maakt de kleinbroodmachine breed inzetbaar en geschikt voor de ambachtelijke bakker. De snelheid waarmee de machine de deegstukjes afmeet is 6000 stuks per uur! De kleinbroodmachine beschikt ook over een deegstukkenteller. Mede hierdoor is het heel makkelijk om van een groot deeg de juiste hoeveelheid deegstukjes af te meten; immers de kleinbroodmachine stopt als de ingestelde hoeveelheid is bereikt. Zonder gebruik te maken van stuifbloem werkt de kleinbroodmachine heel schoon. Ook voor het opbollen van de deegstukjes gebruikt de machine geen bloem, uitzondering daarop is gevuld kleinbrood zoals krentenbollen.

Voor het maken van de strengen leent zich de Kalmeyer puntjes- en stokbroodmachine, type KPS. De machine wordt zo ingesteld dat de strengen niet te strak opgerold worden: dit zorgt voor een langere narijstijd, en als er teveel spanning in zit scheuren de strengen kapot tijdens de narijs.

Ons advies is om de strengen niet te lang te maken. Wij hebben de strengen ongeveer 30 cm lang gemaakt, elk 150 gram.

Deze machine, de KPS, leent zich er voor om

alleen of met z'n tweeën te werken. Aan beide zijden zit een opvangtafel, of wanneer u alleen werkt haalt u de klep om waarmee de strengen weer aan de invoerzijde terecht komen.

Met deze puntjes- en stokbroodmachine bent u in staat om niet alleen puntjes (sandwiches) en stokbrood te vormen, ook het uitwalsen van puddingbroodjes, vormen van croissantjes en modelleren van kleine (halve) broodjes van 450 gram behoren tot de mogelijkheden. Een multi-inzetbare machine dus!

Het vormen van de puntjes gebeurt door twee walsen met elk een verschillende diameter. Daardoor krijgen de uitgewalste deegstukken een fijne structuur. Daarna worden de deegstukken gemodelleerd tussen twee doeken. Deze twee doeken lopen in tegengestelde richting wat een rustige werking geeft. Immers door de doeken tegengesteld te laten lopen wordt een langere weg gecreëerd. Hoe langer die weg hoe rustiger het modelleren kan gaan.

De meest voorkomende gallen worden gemaakt van een eenvoudige drievlecht. Wie van een uitdaging houdt, kan zich ook wagen aan een vier-, vijf-, zes-vlecht of een winston. Nadat de broden zijn gevlochten kunnen deze met ei bestreken worden en gedecoreerd met maanzaad. Om het maanzaad beter te laten hechten, kan gekozen worden voor kippeneiwit en/of zeer dunne tijgerpap. Beide hebben een grote kleefkracht, ook na het bakken.

Na een narijs van ongeveer 60 minuten kunnen



**kalmeyjer**

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

**Redactie-secretariaat**  
 E. Simons  
 N. Gilliquet

**Medewerkers**  
 S. Bon  
 E. Diemel  
 E. Tweebeke  
 E. de Koning



*Gallen*

de gallen gebakken worden. Wij hebben ze elektrisch gebakken bij een temperatuur van 250°C, teruggezet naar 220°C, van zowel de kap als de vloer. Bij het inschieten is een beetje stoom toegevoegd en de wekker op 18 minuten gezet.

Op deze manier kunnen ook mini-gallen prima geproduceerd worden. Er worden dan deegbolletjes van 40 gram afgewogen. Voor

de bakkers die in het bezit zijn van een rijkskast- en puntjesmachine, type KRP, kan het vormen van strengen aan deze machine overgelaten worden. Hierbij wordt de knop "uitwalsen" wat ruimer gezet en de drukplank wat strakker; inloop op drie, uitloop op twee. Zo krijgen de strengen een mooie lengte.

Wij wensen u mooie Paasdagen toe. 🍀

