

Nr.109 september 2023

kalveijer®

Informatiebulletin



**Wij verwelkomen u
op onze stand 167**

BAKKERIJ VAKBEURS BROODWAY 2023

Van zondag 24 september t/m 27 september 2023

De beurs zal plaatsvinden in de Xpo, Doorniksesteenweg 216, 8500, Kortrijk in België.

Openingstijden: alle dagen van 10.00 tot 18.00 uur



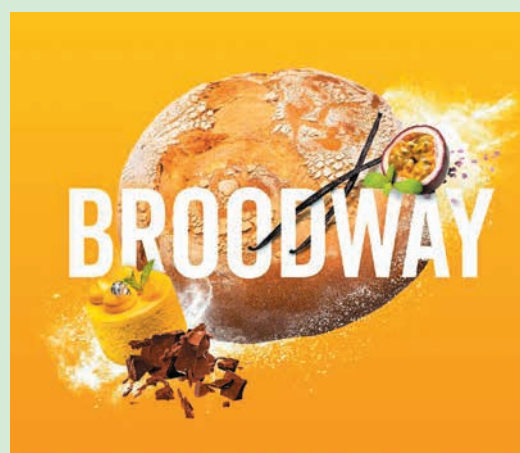
Broodway is dé bakkersbeurs van België, welke tegelijk plaatsvindt met de Meat Expo en delicatessenbeurs Taste of Tavola. Deze beurs vindt elke 2 jaar plaats in Kortrijk in de evenementenhal Xpo.

De beurs staat garant voor een hoog aantal bezoekers en tal van innovaties en demonstraties. Natuurlijk is Kalmeijer ook weer aanwezig op deze mooie beurs en zal dan ook de gehele dag door demonstraties geven met de machines die op de stand aanwezig zijn. Zoals de volautomatische grootbroodlijn, pistolet- en sandwichmachine type KKL, de deegsnijmachine type KDS en natuurlijk de koekjesvormmachine type KGM.

Het brood dat we bakken kunnen we voor u snijden met de broodsnijmachine type KBE 9mm of 11mm.

Onze vertegenwoordigers staan voor u klaar om uitleg te geven over de machines en u te adviseren. Hieronder vindt u een overzicht van

de demonstraties die op de dag worden gegeven.



Wij verwelkomen u graag op onze stand (nummer 167), waar u hartelijk ontvangen zult worden met koffie en koekjes van eigen deeg. 🍪

Demonstraties pistolet- en sandwichmachine type KKL

	Sandwiches	Pistolets
Demonstratie	12:15 en 17:05	10:00 en 14:55
Uit de oven	14:00 en 19:00	12:40 en 17:00

Demonstraties Kalmeijer deeg-snijmachine type KDS

	Ciabatta	Triangel	Desemstokjes	Kampioentjes
Demonstratie	11:45	13:05	14:05	17:15
Uit de oven	13:05	14:20	15:00	18:15

Demonstraties volautomatische broodlijn

	Grijs	Donker meergranen	Wit
Demonstratie			
Afgemeten	10:50	14:10	16:05
Langsteken	11:35	14:55	16:50
Uit de oven	13:50	16:40	18:45

INTERNATIONALE BAKKERIJ BEURS IBA MÜNCHEN

Van 22 oktober t/m 26 oktober 2023

Messe München, Am Messesee, 81829 München/Duitsland

Zondag – Woensdag van 09.30 – 18.00 uur en donderdag van 09.30 tot 17.00 uur

KALMEIJER stand: hal B2 standnummer B2.280



De IBA is in Duitsland dé internationale beurs op het gebied van de bakkerijsector. Door omstandigheden was de laatste editie in 2018, exposanten en bezoekers kijken er dan ook erg naar uit dat deze beurs weer plaatsvindt.

De IBA biedt een platform aan bedrijven die zowel de industriële als de ambachtelijke sector bedienen. Hierdoor voelt Kalmeijer zich als bakkerijmachinefabrikant voor de ambachtelijke bakker prima thuis op deze vakbeurs. Voor de bezoekers valt er genoeg te beleven: de nieuwste ontwikkelingen in het vakgebied worden hier gepresenteerd, er zijn prijsuitreikingen, lezingen, jong talentwedstrijden, presentaties, bezoekers kunnen zelf aan de slag met deeg en demonstraties bijwonen. Het is daarom zeker een aanrader om een bezoek te brengen aan de IBA.

Dit jaar is Kalmeijer op de IBA aanwezig met de exportmachines; de welbekende Kalmeijer koekjesvormmachine, type KGM en de nieuwste ontwikkeling de Kalmeijer deegsnijmachine, type KDS. Met name de koekjesvormmachine is bij uitstek onze exportmachine en komt men overal ter wereld in bakkerijen, ateliers en patisserieën tegen. Koekjes worden immers overal gegeten, en de Kalmeijer koekjesvormmachine is de perfecte manier om op efficiënte manier rationeel (roomboter)koekjes van hoge kwaliteit te produceren.

De Kalmeijer deegsnijmachine is de laatste nieuwe ontwikkeling van Kalmeijer. Deze machine is speciaal ontwikkeld om gerezen degen te verwerken. Het gaat hier dan om vierkante, rechthoekige of driehoekige broodjes; rechte lijnen dus. Bij veel bakkerijen worden dit soort producten ingekocht, met de Kalmeijer deegsnijmachine maakt u uw gehele assortiment zelf. Of u dit vervolgens als bake-off produceert of iedere dag direct bakt is aan u, maar in een handomdraai heeft u uw eigen producten. Dit zorgt natuurlijk voor een kostenbesparing en heeft u daarnaast een onderscheidend product wat aan uw gewenste kwaliteit voldoet.

Op de stand van Kalmeijer zal er de hele dag iets te beleven en te proeven zijn; er wordt met beide machines gedemonstreerd. De producten worden ook afgebakken zodat het eindresultaat ervaren en geproefd kan worden.

Graag zien we u bij ons langskomen op de stand! 🍞



THE WORLD'S LEADING TRADE FAIR FOR THE
BAKING AND CONFECTIONERY INDUSTRY

DEMONSTRATIE BIJ KALMEIJER MET DE DEEGSNIJMACHINE, TYPE KDS

In de Kalmeijer proefbakkerij worden vaak demonstraties gegeven. Dit kan zijn voor een groepje bakkers of voor één bakker met een specifieke vraag of product wat hij graag gedemonstreerd wil zien. Op 31 mei hebben wij een demodag georganiseerd waarbij de Kalmeijer deegsnijmachine, type KDS centraal stond.

Om het jaar wordt de Bakkersvak georganiseerd, een van de vaste beurzen in Nederland waar wij aan deelnemen. Tijdens deze beurs worden al onze machines gedemonstreerd, waaronder de deegsnijmachine. Bij navraag is echter gebleken dat veel bakkers door drukte en tijdgebrek de machine niet in actie hebben kunnen zien. Voor deze bakkers en andere geïnteresseerden hebben wij een demodag over de deegsnijmachine georganiseerd.

In september 2017 hebben we deze nieuwe deegsnijmachine geïntroduceerd middels een demonstratie in de proefbakkerij van Kalmeijer. Daarna hebben we de machine op de Bakkersvak 2018 aan het grote publiek getoond. Veel bakkers waren al op de hoogte van de komst van de nieuwe machine door gesprekken met de vertegenwoordigers of via collega bakkers die in Den Haag zijn geweest voor een demonstratie. Dat de interesse voor deze machine groot is kan opgemaakt worden uit het aantal demonstraties die we al in de proefbakkerij

hebben georganiseerd. Ook de positieve opmerkingen die we tijdens en na de beurs hebben gekregen laten dit blijken.

De Kalmeijer deegsnijmachine is een machine die deegstukjes snijdt met rechte lijnen en ook uitermate geschikt is om vochtrijke degen te verwerken. Dankzij de verschillende messen, die standaard bij de machine worden meegeleverd, kunnen de deegstukken in diverse vormen gesneden worden: driehoekjes, vierkantjes en rechthoeken. Door te wisselen van deegsoorten, waaronder vochtrijke degen, is de productie van een breed assortiment broodjes mogelijk. Denk hierbij aan broodjes zoals ciabatta's, meergranen vierkantjes, rechthoekige broodjes of focaccia. Er kan ook met de machine gewerkt worden om deegplakken van bijvoorbeeld 900 gram te snijden.

Dat de machine multi-inzetbaar is, blijkt uit het feit dat het er ook (desem)stokbroodjes met de machine gemodelleerd kunnen worden. Met de meegeleverde drukplank en



KDS-assortiment

rolstation kunnen de afgesneden deegplakjes onder het drukstation gerold worden tot een stokbroodje. Op deze manier blijft het rijsproces tijdens het rollen doorgaan.

Terug naar de demonstratie. We hebben een programma samengesteld waarmee wij de veelzijdige inzet van de machine konden tonen:

1. Meergranen-wortel broodjes
2. Ciabatta's met en zonder vulling van olijven en zongedroogde tomaten
3. Kampioentjes
4. Meerzaden triangel
5. Desemstokbroodjes
6. Focaccia's met en zonder vulling van rozemarijn, Italiaanse kruiden, tomaten en zeezout.

Erwin, de proefbakker van Kalmeijer had een zestal degen klaar staan om te verwerken met de KDS. Hij is de dag begonnen met de meergranen-wortel broodjes. Dit recept hebben we gekregen van een Duitse collega die zijn broodjes met deze machine produceert. De bakker zit in Noord-Duitsland en heeft het vooral tijdens de vakantieperiodes erg druk. Voorheen maakte hij alle broodjes met de hand, de hoeveelheid uren die hij nu bespaard is enorm en die tijdswinst komt dubbel zo hard terug in het hoogseizoen!

Erwin heeft de gebruneerde zadenmix drie uur van te voren in de week gezet, waarbij alle vocht goed opgenomen is door de zaden. Na het kneden heeft Erwin het deeg in handzame deegstukken verdeeld en een pil van het deeg gemaakt middels een voorslag. Nadat de voorrijs van 25 minuten verstreken is heeft Erwin vóór het verwerken de decoratie op één zijde van het deeg aangebracht. Na het snijden van de deegstukjes werden de deegstukken "getwist" waardoor de decoratie zowel half boven als half onder zit.



KDS-twist

Het ciabattadeeg hebben we gemaakt van een voordeeg wat we een dag eerder aangedraaid hebben. Bij bakkerijtemperatuur

heeft dit een nacht mogen rusten. Erwin heeft het voordeeg gekneet tot een mooi ciabattadeeg. Een kwart hiervan heeft hij gebruikt om de olijven erin te verwerken en nog een kwart deeg om de zongedroogde tomaten eronder draaien. Na het kneden heeft dit deeg een voorrijs gekregen van 2 uur waarbij na iedere 60 minuten het deeg gevouwen werd. Na de laatste vouw heeft het deeg nog een rijs van 20 minuten gekregen en werd ook deze verwerkt. Van het neutrale deeg hebben wij de standaard ciabatta's gemaakt.

De eerste bak wordt op de aanvoerband gekiept en de tweede bak werd alvast op het kaptafeltje gekiept. Nadat het eerste deeg de machine inliep heeft Erwin het tweede deeg ook op de invoerband gekapt en de twee deegstrengen aan elkaar geknepen. Zo vormt zich één lange streng van ciabattadeeg. Aan de afvoerzijde van de machine hoeft Erwin nu alleen de gesneden deegstukjes weg te pakken en op de inschiet tapijten te leggen. Omdat de machine op wielen staat is het eenvoudig om de machine direct naast de tapijten te zetten. Van het olijven- en tomatendeeg hebben we mini's gemaakt met een gewicht van 25 gram. De KDS is zo ontworpen dat wanneer u het ciabattadeeg gaat verwerken de meeste rijs in het deeg blijft zitten, hierdoor krijgt u die specifieke ciabattastructuur; spekkig, grof en onregelmatig.



KDS-ciabatta

Na dit deeg weggewerkt te hebben, heeft hij een ander programma aangezet in de machine en heeft hij van het volgende deeg de kampioentjes gemaakt. Ook hier wordt voor het snijden de decoratie aangebracht. Erwin heeft dit deeg een voorrijs gegeven ten tijde van het verwerken van het ciabattadeeg. Al met al niet zo lang als de ciabatta's maar zeker 20 à 25 minuten. Immers, of u het deeg met een korte voorrijs wilt verwerken of juist een lange voorrijs wilt geven; het is goed mogelijk met de KDS. Aansluitend hebben we het meerzaden triangel broodje gemaakt. Aan dit deeg

heeft Erwin een flinke hoeveelheid extra zaden en pitten toegevoegd om er ook daadwerkelijk een meerzadenbroodje van te maken. Natuurlijk zijn de zaden en pitten geruime tijd geweekt in eenzelfde hoeveelheid water. Met drie handbewegingen heeft hij het mes verwisseld en daarna een ander programma geselecteerd.

Het deeg heeft Erwin vanuit de deegkuip een voorslag gegeven en daarna opgerold. Na de rijperiode heeft hij de deegstreng opgepakt en deze op de aanvoerband gelegd.

In een mum van tijd kwamen de driehoekbroodjes uit de machine en pakte Erwin deze weg en heeft ze op bakplaten gelegd. Dat zijn nog eens andere broodjes dan de bake-off broodjes uit de doos.

Goedkoper, lekkerder en daarmee onderscheidend, helemaal van uzelf.

We hebben twee modellen gemaakt. Grote driehoeken waarmee belegde broodjes gemaakt kunnen worden voor onderweg en wat kleinere modellen die meer voor een lekker ontbijt of lunch thuis zijn.

Tot slot hebben we nog desemstokbroodjes gemaakt. Als bakker zien we graag die Franse authentieke baguettes, maar zit de klant hier wel op te wachten? Heeft zij niet liever een stokbroodje met smaak, aroma en een minder harde korst en minder gaten dan kruim? Natuurlijk moet deze grover zijn dan het stokbrood gemaakt met een stokbroodmachine zoals de KPS, maar het



KDS-desem

moet ook weer geen ciabatta worden. Erwin heeft voor dit stokbroodje gebruik gemaakt van een desem en een T65 bloem. Deze bloem heeft geen verbeteraar in zich en kenmerkt zich nog meer door de lage uitmalingsgraad. Verschillende molenaars

hebben deze bloem in hun assortiment. Door een flink percentage desem toe te voegen aan het deeg krijgen we een rijk deeg. Ook hier passen we een fikse rijstijd toe opdat de geur, aroma en smaak alleen maar toeneemt. Tijdens de rijperiode heeft Erwin het deeg meerdere keren gevouwen om zo stand op te bouwen. Uiteraard heeft hij tijdens het vouwen het deeg niet ontgast. Nu ligt er in de bak een streng van desemdeeg. Op de afvoerband heeft Erwin een rolstation geplaatst. Het afgesneden stukje deeg "rolt" onder het station door en er vormt zich een pil van desemdeeg. Om het broodje nog meer karakter mee te geven worden deze desemstokbroodjes op de vloer van de oven gebakken.

Nadat alle degen verwerkt zijn komt het schoonmaken aan bod. Bij de deegsnijmachine, type KDS is dit eenvoudig en snel te doen. Doordat de bloemstrooier er in zijn geheel uit te nemen is ontstaat er ruimte. Ook het walsenpaar kan weggeklapt worden waardoor makkelijk met een stoffer de bloemresten weggeveegd kunnen worden. Onderin de machine zit nog een kruimellade die eveneens uitneembaar is. Zo kan je snel, simpel en zonder gereedschap de machine schoonmaken.

De producten zijn gebakken en liggen ter beoordeling klaar op de tafel.

Met alle bakkers bekijken we de producten en beoordelen het resultaat.

"Dit zijn producten die we kunnen en willen verkopen in onze eigen winkel", zo luidt het. We hebben zeer veel positieve reacties gekregen en na afloop is er nog lang nagepraat. Alle bakkers waren het in grote lijnen met elkaar eens maar iedere bakker denkt wel anders over het spreekwoordelijke puntje op de i. Dat is maar goed ook want zo blijft er onderscheid bestaan. Elke bakker stelt eigenlijk wel andere eisen of voorwaarden aan een product. Dat maakte het gesprek dan ook zo interessant.

De meest overtuigende manier om twijfels over de aanschaf van een machine weg te nemen is door deze zelf te ervaren.

Demonstraties georganiseerd door Kalmeijer bij een bakker in de regio of een demonstratie bij Kalmeijer in de proefbakkerij geeft u die mogelijkheid.

Bij de proefbakkerij van Kalmeijer heeft u de mogelijkheid om zelf nog meer te experimenteren met allerlei configuraties van installaties. Indien u de behoefte heeft om bij ons in Den Haag eens te bakken neemt u dan contact op met uw rayonvertegenwoordiger, hij plant graag een afspraak met u in. 🍷

OP BEZOEK BIJ... BAKKER RIJKENBERG

De afgelopen tijd hoort men steeds vaker geluiden in Nederland en België over de moeilijkheden van de kleinere bakkerijen. Hoewel er in Nederland meer bakkerijen bijgekomen zijn, denk hierbij aan desem-, vegan- of glutenvrije bakkerijen, is de traditionele bakker niet meer geworden. Gelukkig is het met veel kleinere bakkerijen wel goed gesteld en gaat het met de meeste bakkerijen steeds beter. Eén van de warme bakkers die het gewoon goed doet is collega Rijkenberg in Haarlem.



Vader en zoon Tuijn

Bakker Rijkenberg is gevestigd aan de rand van het centrum van Haarlem. Het is een traditioneel bakkersbedrijf, opgericht in 1924 door Herman Rijkenberg en welke overgegaan is van opa op vader op dochter op kleinzoon. De bakkerij met winkel zit sinds de oprichting in hetzelfde pand, vlak naast de Sint Bavo Kathedraal.

Sinds 2011 is de vierde generatie Rijkenberg werkzaam in het bedrijf, bestaande uit Jaap, achterkleinkind van Herman Rijkenberg en zijn vrouw Simone. Zij staan samen met Clementine en Hans, de ouders van Jaap, aan het roer van de bakkerij.

In Haarlem Zuid-West is Bakker Rijkenberg al bijna 100 jaar een begrip, het is één van de unieke winkels die Haarlem rijk is. Gestart door Herman Rijkenberg in 1924, destijds een pionier in een geheel nieuw gebouwde wijk, is de bakkerij anno 2023 nog steeds een bedrijf met ambitie. "De winkel op de hoek" is in de loop der decennia meegegaan met zijn tijd. Er is geïnvesteerd in moderne ovens en machines, een website met webshop die aan huis levert en

social media kanalen. Maar het belangrijkste van alles is dat er gepassioneerde mensen werken; een nog even enthousiast team als in 1924. U begrijpt dat er volgend jaar een feestelijk jaar aanbreekt. Wat de bakkers van Rijkenberg van plan zijn blijft nog even in Haarlem.

Aan het roer van dit enthousiaste bakkersteam staan dus Hans en Jaap met aan hun zijde Clementine en Simone, die zich met name over de winkel ontfermd hebben. Hans is inmiddels de 60 gepasseerd en geeft het (gedeelde) stokje steeds meer over aan Jaap (36).

"Zo moet het ook zijn", zegt Hans. "De nieuwe generatie moet het gaan doen. Zo lang ik het kan, leuk vind en van toegevoegde waarde ben voor de bakkerij zal ik echt wel blijven werken, maar er is meer in het leven dan alleen de bakkerij."

Jaap wist eigenlijk al van jongs af aan dat hij bakker wilde worden. Nadat hij zijn diploma op het VMBO gehaald heeft, zag hij de bakkersvakschool in Wageningen als volgende



Jaap bij de broodlijn

stap. Zijn ouders echter vonden Jaap nog een beetje te jong om op kamers te gaan wonen. Jaap moest er nog maar eens goed over nadenken hoe hij zijn toekomst vorm wilde geven. Echter was er na het behalen van zijn HAVO diploma niets veranderd in zijn toekomstvisie; bakker worden was het en dat zou het blijven. En dus ging Jaap naar Wageningen om de bakkersopleiding te volgen. Na stage te hebben gelopen bij Holtkamp in Amsterdam en werkervaring opgedaan te hebben bij onder andere Paul Berntsen te Didam en Banketbakkerij Mekking in Bennekom kwam Jaap thuis werken, inmiddels 11 jaar geleden.

In deze bakkerij werd er vroeger volop gevent, van direct aan de overkant tot ver buiten de wijk. Hans en Jaap hebben destijds het roer omgegooid en het bezorgen van bestellingen ging eruit. Op zich was dit een serieuze stap om te stoppen met bezorgen, wat een vaste omzet voor de bakkerij was. Zij hebben er geen moment spijt van gehad; de bezorgkosten liepen alsmat op en de omzet per bestelling steeg niet mee. De omzet in de winkel heeft het verlies meer dan goed gemaakt. Inmiddels is de tendens in de maatschappij aardig veranderd. Zo heeft het bezorgen van boodschappen behoorlijk aan populariteit gewonnen. Niet alleen bedrijven zoals Picnic maar ook de bakker op de hoek doet hier (weer) aan mee. Om aan de vraag van de consument te voldoen, heeft Jaap zelfstandig een webshop gebouwd waar klanten hun bestelling kunnen plaatsen. Als een van de eerste bakkers in Haarlem bezorgen zij de bestellingen aan huis. De hoofdkomsten komen echter uit de winkelverkoop.



Presentatie

De bakkerij is in de loop der jaren steeds iets uitgebreid, tot er niet meer vloeroppervlakte bebouwd kon worden. Doordat de bakkerij goed ingericht is met een logische routing, is een verdere uitbreiding niet nodig: de ovens zijn direct achter de winkel, de silo op zolder en de diepvries direct bij de banketbakkerij. Van oudsher werd er bij Bakker Rijkenberg met een bollenkast gewerkt. In 2022 was het moment om de bollenkast te vernieuwen. "De bollenkast die wij hadden was ook echt wel aan vervanging toe. Vooral in de wintermaanden was het moeilijk om optimaal brood te bakken. We hadden best wel regelmatig problemen zoals: gaten in de kruim op wisselende plaatsen, afkoeling van de degen en een minder mooie structuur."

Hans en Jaap hadden eigenlijk alleen ervaring met het werken met een bollenkast. Hans vanuit de eigen bakkerij en Jaap heeft bij verschillende bakkers gewerkt waar andere systemen gebruikt werden voor de productie van grootbrood. Ze hebben een aantal bedrijven benaderd met hun ideeën en van slechts één bedrijf kwam er reactie. "Echter sloten de prijs en de mogelijkheden totaal niet bij onze ideeën aan. Dezelfde middag hebben we Lucien, de vertegenwoordiger van Kalmeijer, opgebeld met het verzoek of hij eens wilde komen luisteren naar onze ideeën. Lucien komt hier al tientallen jaren over de vloer en dat terwijl we alleen een koekjesvormmachine van Kalmeijer hebben. Toch bleef hij betrokken en bood hulp waar nodig. Hij had direct een juiste prijs, een plaats in de bakkerij uitgetekend en kon ook voor de juiste begeleiding en onderhoud zorgen. We besteden best veel aandacht en geld aan onderhoud; we geloven dan ook dat onderhoud voor behoud van je machines zorgt." "Vandaar dat we ook gekozen hebben voor stootbeugels, het zou toch zonde zijn als er een lelijke deuk in de machines komt. We hebben niet direct getekend maar voelden ons wel goed geholpen. We zijn bij collega's wezen kijken om naar hun ervaringen met Kalmeijer te luisteren. Zowel PortVlies in Overveen en Van Nieuwburg in Zwanenburg zijn enthousiast over Kalmeijer."

Wat ze direct opviel was de enorme rust die de



Vol gerezen deegpunten

installatie met zich meebrengt. Beide bakkers stonden heel rustig het proces van afmeten, puntrijzen en opmaken te controleren. Ook de rust qua geluid was een groot verschil. Ze zijn dan ook tot de conclusie gekomen dat het Kalmeijer systeem eigenlijk het enige juiste systeem is voor de kleine en middelgrote bakker.

Naast de rust die de machines in de bakkerij opleveren, heeft de installatie ook volgende voordelen die voor Hans en Jaap van belang zijn:

1. Opmaken van de deegstukken zoals het hoort.
2. Perfect te regelen klimaat.
3. Zeer compact systeem, wat weinig kostbare ruimte inneemt.
4. Verrijdbaar om makkelijk schoon te maken.
5. Bedieningsgemak.
6. Leverancier is ook producent.



Lachend opmaken

Enige tijd later hebben zij bij Lucien de bon getekend voor een nieuwe broodlijn bestaande uit een afmeet- en oppuntmachine, type KAO, een rijsautoomaat, type KRV 238 en een toevouw- en opmaakmachine, type KVTO, alles in RVS uitgevoerd.

In november 2022 is de installatie geleverd en staat hij nu mooi te glimmen op de plek waar eerst de bollenkast stond. Hoewel de inhoud van beide kasten even groot is, neemt de installatie van Kalmeijer beduidend minder ruimte in. In juli 2023 hebben wij Bakker Rijkenberg bezocht om eens een kijkje te nemen hoe ze met de Kalmeijer deegverwerkingsinstallatie werken.

Jaap heeft drie kneedmachines tot zijn beschikking. Soms passen bakkers een voorrijzen toe omdat niet alle degen klaar zijn met kneden. Zo ook bij Jaap, slechts drie kneeders en zes soorten deeg voor de eerste charge.

Jaap gaat als volgt te werk:

- de eerste drie degen worden tegelijk gedraaid en achter elkaar ingewogen in de rijsautoomaat.
- dan zet hij de rijsautoomaat in de snelste stand waarmee het eerste deegstuk naar de uitvoerklap gaat. De rijsautoomaat stopt bij de klap.
- inmiddels draait hij nog drie degen tegelijk aan.



Gewicht controleren

- zodra de eerste drie deegsoorten voorbij de invoerklap gegaan zijn reset hij de rijsautoomaat.
- dit is ook het moment dat de volgende drie degen op de werktafel liggen.
- Jaap begint deze degen af te meten en in te voeren. Tussen de degen zet hij een invoerstop.
- Na de ingestelde rijstijd stopt de rijsautoomaat bij het eerste deeg wat ingewogen is.
- Jaap begint met het opmaken van de eerste drie degen.



Opmaken controleren

- Na ongeveer 15 minuten begint Jaap de tweede charge deeg op te maken.
- Voordeel van deze werkwijze is dat Jaap niet haasje repje alle degen moet kneden, de geknede degen onder de juiste omstandigheden liggen te rijzen en dat de rijsautoomaat doorloopt.

Bij Bakker Rijkenberg verkopen ze ook twee broodsoorten met hele roggekorrels. De ene soort is volkorenbrood genaamd: "Stoer Volkoren", de andere soort is een roggestoet. Deze laatste soort maken ze in een ronde vorm van zowel groot formaat (900 grams) als klein formaat (450 grams).

In een deeg van 10 kilo meel worden 5 kilo gebroeide roggekorrels verwerkt. Voor het broeien van de roggekorrels wordt 12 kilo roggekorrels aangevuld met 12 liter heet water en een nacht in een hete oven gezet. Eerst wordt het volkoren deeg goed gekneet op de juiste deegtemperatuur en vervolgens worden de korrels eronder gedraaid.



Stoeten bakken

De afgemeten deegstukken, zowel klein als groot worden tot punt gevormd. Dit alles gebeurt in de afmeter, type KAO. Er is dus geen aparte machine nodig zoals een opboller bij een bollensysteem.



Broeistuk afwegen

De gevormde deegpunten vallen in de schommeltjes van de rijsautomaat type KRV, uitgevoerd met Kalmolux zakjes. Dit deeg is best plakkerig, zij hadden dan ook hun twijfels bij de eerste keer verwerken maar het deeg laat zich moeiteloos verwerken.

Zij vragen zich dan ook terecht af hoe dat kan. De verklaring is als volgt:

- De degen moeten natuurlijk goed zijn; de temperatuur moet rond de 27°C zijn en het deeg goed afgekneed. De temperatuur en relatieve vochtigheid in de rijsautomaat worden hierop afgestemd. De temperatuur van de rijsautomaat ingesteld op 2°C boven de deegtemperatuur. De relatieve vochtigheid zodanig dat de deegstukken licht vochtig zijn.



Deegtemperatuur controleren

- Door het circulatiesysteem zijn de temperatuur en vochtigheid regelmatig verdeeld in de kast. Hierdoor heb je geen last van uitdrogen of het tegenovergestelde namelijk pikkerig worden van de degen zodat ze gaan plakken.
- De positieve invloed van de Kalmolux rijsautomaat zakjes. Deze nemen geen vocht op en de deegpunten "zweeten" aan de kant welke in het zakje ligt door de kunststof binnenlaag van het zakje. De viltachtige buitenlaag zorgt ervoor dat de deegpunten bij het keren niet blijven plakken.
- Tot slot merkt de proefbakker op dat deze broodsoorten zich het beste laten opmaken in het nieuwste type toevouw- en opmaakmachine KVTO.

Alleen al door alle broodsoorten machinaal te kunnen verwerken wordt er een enorme tijdsbesparing bereikt. Na de ingestelde rijstijd van 50 minuten worden alle broodsoorten probleemloos toegevoegd en opgemaakt. Mede door de toevouw beweging variabel te maken kan Jaap het toch wat stugge meergranendeeg mooi opmaken. Hij zet daarvoor de keuzeschakelaar op de KVTO in stand "C".



Zij-uitvoer benutten

De wagenbeweging gaat nu minder ver open waarmee het deegstuk minder ver hoeft te worden uitgewalst om toch mooi in drieën te worden toegevoegd. Ook de pikkerige roggedegen gaan probleemloos door de KVTO. Opvallend is dat de deegstukken wel aan je hand plakken maar niet in de machine. Dit komt doordat de walsen met de beste kwaliteit teflon zijn bekleedt en er zogenaamde tegenhoudrollen achter elk walsenpaar zijn gemonteerd. Deze rollen draaien tegengesteld aan de walsen en zorgen ervoor dat pikkerige degen niet om de walsen vastdraaien. De deegstukken lopen via de zij-uitvoer de machine uit waar Jaap ze opvangt. Na een korte rijperiode bollen ze de deegstukken op en modelleren ze deze tot "stoet".

Tot slot laat Jaap ook nog zien hoe je op eenvoudige wijze halve broodjes kunt maken met behulp van het halfjesmes. De halve



Stoeten modelleren

broodjes gaan na het opmaken en decoreren in, door hun speciaal ontwikkelde, plastic bakken. Plastic invriezen is veel goedkoper dan staal invriezen en tevens is het veel lichter van gewicht. Na het invriezen pakken ze ze over in kratten met plastic zakken.

Het is Jaap wel duidelijk welke verschillen er tussen een bollenset zit en de nieuwste typen machines van Kalmeijer. Geen ingewikkelde schermen met waar welk deegsoort zit, maar overzichtelijke en duidelijke knoppen die ervoor zorgen dat de bakker beter, gemakkelijker en zonder problemen de gehele broodproductie kan verwerken.

Bij Bakker Rijkenberg denken ze anders over 's nachts werken. Zij kiezen er bewust voor om niet steeds vroeger te beginnen. Er zijn belangrijke nadelen aan het steeds vroeger beginnen:

1. Het eerste brood komt elke keer vroeger uit de oven; juist als warme bakker moet je de klant verwennen met haast nog warm brood.
2. Je komt op een gegeven moment in de problemen met de hoeveelheid nachturen.
3. Het sociale aspect waar vooral de nieuwe generatie bakkers (de jeugd) moeite mee hebben

Er zijn verschillende oplossingen mogelijk:

1. Enkele soorten meergranen via de diepvries. Deze soorten worden 's avonds klaargezet in de koeling zodat ze met de eerste charge meelopen.
2. Geen grote degen van één soort draaien in een charge. Voorbeeld: Dagelijks zijn volkoren en bruin (70% meel en 30% bloem) de grootste soorten. Door deze twee broodsoorten niet in één keer te draaien maar verdeeld over verschillende charges is er in de oven nog ruimte over voor andere broodsoorten. Op deze manier kun je vroeg, weliswaar niet alle broodsoorten aanbieden maar toch een gevarieerd assortiment.
3. Degen verwerken via een remrijskast. Bij Bakker Rijkenberg hebben ze voor een combinatie van oplossingen gekozen: degen via de vriezer en via de remrijskast verwerken.

Vanuit de remmer worden de deegstukken afgebakken, direct erachteraan komt het kleinbrood, vervolgens het getoerd gerezen deeg (viennoiserie) en korstwerk. Alleen het korstwerk wordt ingekocht. Hun assortiment is hierin dan ook beperkt, getoerd gerezen producten net als alle andere producten maken ze zelf.

Het inbedrijfstellen van de installatie is eigenlijk heel soepel verlopen. Doordat zij eerst met een bollenset werkten is er vanuit Kalmeijer twee dagen begeleiding geweest. De eerste dag om uitleg te geven en de tweede dag om het proces te begeleiden. "De eerste nacht heeft Lucien ons geholpen en de tweede nacht proefbakker Erwin. Moeilijk was dat zeker niet maar wel fijn dat er iemand is vanuit Kalmeijer bij de opstart. Ook hierin is duidelijk dat Kalmeijer producent en leverancier is. Net als bij onderhoud of een eventuele storing weten ze waar ze moeten werken."

Doordat de bakkerij in een oud pand gevestigd is, is schoonmaak een belangrijk aspect. Dat de broodlijn van Kalmeijer te verrijden is, is ideaal; iedere week rijden ze de rijautomaat van zijn plek om ook achter de machines te poetsen. Middels één stekker en één wateraansluiting zit de set "vast" aan de muur.

Het behoeft geen extra uitleg maar vader en zoon Tuijn zijn super tevreden met hun nieuwe Kalmeijer deegverwerkingsset. Van bedieningsgemak tot schoonmaak, van onderhoud tot eindkwaliteit van hun brood. Dat geven vader en zoon dan toch nog even mee op het eind, ook hun kwaliteit is verbeterd door te gaan werken met een Kalmeijer set!

Al met al bedient de Bakker Rijkenberg zich van de bekende no-nonsense mentaliteit die voor elk bakkersbedrijf zou moeten gelden in willekeurige volgorde:

- Goede kwaliteit leveren
- Kosten goed doorberekenen
- Naar je eigen bedrijf door de ogen van de klant kijken
- Met goede en betrouwbare productiemiddelen werken

Wij wensen Bakker Rijkenberg veel succes met het komende feestjaar en het verder uitbouwen van hun bakkerij.

Mocht u als lezer meer willen weten wat Kalmeijer voor u kan betekenen neem dan contact op met uw vertegenwoordiger. Ook een bezoek aan ons YouTube kanaal kan u een impressie geven. 🍷



STORINGEN VOORKOMEN AAN DE KOEKJESVORMMACHINE, TYPE KGM

De feestdagen staan al gauw weer voor de deur, een periode waarbij de koekjesvormmachine bij veel bakkers onder de hoes vandaan gehaald wordt om volop speculaas, marsepein en andere lekkere seizoensproducten te maken. Om deze drukke periode soepel te doorlopen zonder oponthoud, geven wij u graag een aantal tips met betrekking tot het voorkomen van storingen aan de koekjesvormmachine, type KGM.

Productieklaar maken

Het is verstandig om deze machine voor gebruik te controleren, zodat bij eventuele gebreken deze tijdig hersteld kunnen worden c.q. vervangen kunnen worden.

We hebben een aantal zaken op rij gezet waaraan aandacht besteed dient te worden om mogelijke uitval van deze machine voor te zijn.

Aan de hand van de hieronder genoemde punten kunt u uw koekjesvormmachine zelf nalopen.

Belangrijke aandachtspunten zijn:

- De vilten transportband,
- De groene transportsnaren,
- Het mes,
- Het aansluitsnoer van de KGM,
- Invoerrollenbaan en aanhangrollenbaan.
- **Belangrijk: als u iets aan de koekjesvormmachine wilt doen, haal dan eerst de stekker uit het stopcontact.**

De vilten transportband

Controleer de transportband op beschadigingen en of de band nog wel goed spoort. Mocht de band niet goed sporen kan dit afgesteld worden met de twee stelknoppen aan de voorzijde van de machine.

Indien de band uit hygiënisch oogpunt of i.v.m. beschadigingen vervangen moet worden, dan dient u als eerste de stekker uit het stopcontact te halen.

Draai daarna aan de voorzijde de twee bandstelknoppen los, zodat de spanplaat los komt te liggen in de oude band. Verwijder de bovenste bandsteunplaat uit de steunpunten (de plaat omhoog lichten) en neem de plaat uit de band. Verwijder ook de onderste steunplaat uit de transportband.

De achterste aandrijfrol aan de zijde van het tandwiel iets oplichten en deze samen met de transportband uit de machine nemen. Voordat de transportband teruggeplaatst wordt, dienen de losse onderdelen schoongemaakt te worden. Bij het plaatsen van de nieuwe transportband eerst de achterste rol in de band brengen en



RVS model KGM,
bouwjaar 2014 en
model KGM medio 1980



deze samen in de machine terugplaatsen. U dient de transportband onder de vaste rol door te brengen en aan de voorzijde omhoog te plaatsen. Dan eerst de onderste en vervolgens de bovenste steunplaat in de transportband schuiven en stelknoppen van de bandsteunplaat opdraaien en opnieuw sporen.

De groene transportsnaren

Controleer de vier groene transportsnaren op uitdroging door ze te buigen. Mocht een snaar dan scheurtjes vertonen, moet deze

vervangen worden.

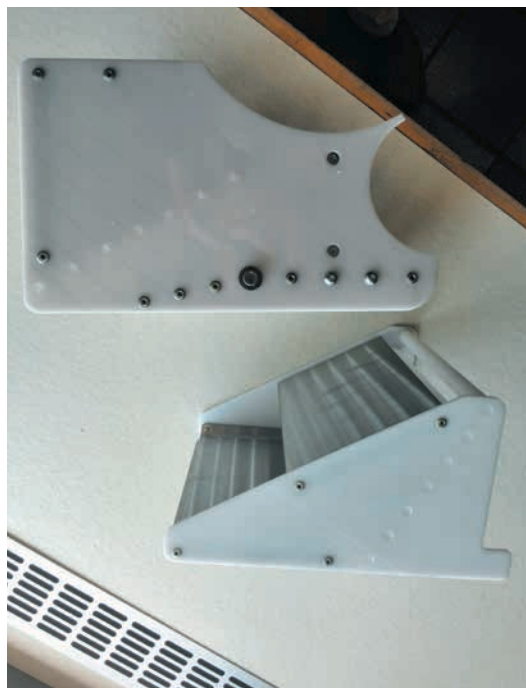
Wij bevelen aan om dan beide snaren aan de betreffende tafel te vervangen, ze zijn immers even oud.

Het vervangen van deze snaren is vrij eenvoudig. Een van de uiteindes van de snaar is voorzien van een koppelstuk. Wanneer de snaar in de machine geplaatst is, kunnen de uiteindes door middel van het koppelstuk met elkaar verbonden worden.

Het mes

Let op! Het mes is zeer scherp!





KGM unit

Het mes is aan slijtage onderhevig, controleer indien de figuren niet goed worden afgesneden of het mes nog scherp genoeg is. Let hierbij ook op eventuele bramen op het mes.

Bij een geteflonoord mes kan de teflonlaag versleten zijn, wat de verwerking van uw deeg en/of marsepein niet ten goede komt.

Bij het monteren van het mes dient u vanaf de zijkant gezien, de rechte hoek (90 graden), van u af te monteren richting de voedingswals.

De voedingskabel

Controleer de voedingskabel en stekker op beschadigingen. Bij enige twijfel kunt u deze kabel het beste vervangen. Dit kunt u eventueel door uw elektricien laten uitvoeren.

De deeginvoer-unit en aanhangrollenbaan

Controleer van de deeginvoer-unit of alle rollen nog aanwezig zijn, en of ze niet krom geworden zijn. Kijk ook naar de kunststof zijkanten van de deeginvoer-unit, mocht hiervan een stuk afgebroken zijn, dan resulteert dat in kruimels op uw product en extra vervuiling van de machine.

Als u de lange zijplaat van de machine afneemt, dan kunt u de motorruimte schoonmaken en de motorketting door middel van een paar druppels olie smeren. Het is ook mogelijk om de koekjesvormmachine één keer per jaar grondig te laten onderhouden door onze servicedienst. Hieronder valt onder meer de

controle van afstellingen, werkende beveiligingen en preventief onderhoud. Allemaal werkzaamheden om de koekjesvormmachine goed en veilig te laten functioneren. Laat de servicebeurt uitvoeren voordat het drukke seizoen begint. Let op, op machines met een bouwjaar van voor 1985 kan geen onderhoud meer gepleegd worden, in verband met onderdelen die niet meer leverbaar zijn.

Wij hopen met bovenstaande onderhoudstips bij te dragen aan een ongestoorde productie.

U kunt voor een nazicht uiteraard een beroep doen op onze servicedienst. Voor technische informatie en onderdelenvoorziening kunt u terecht bij onze servicedienst.

Voor deegtechnische informatie en vragen over de vele mogelijkheden van de figuurwalsen kunt u bij onze proefbakker of uw vertegenwoordiger terecht. 🍪



SEIZOENSTOPPER: FOCACCIA

Een focaccia is een Italiaans platbrood welke oorspronkelijk op stenen gebakken werd. Het brood is afkomstig uit de streek Ligurië, maar wordt door heel Italië gemaakt en heeft ook daarbuiten aan populariteit gewonnen. Ook in Nederland en België is de focaccia niet meer weg te denken, zowel bij de bakker als in de horeca. Het is een brood wat verrijkt wordt met olijfolie en kruiden, eventueel aangevuld met (zongedroogde) tomaatjes en olijven. Dit geeft het brood een eigen, specifieke smaak. Het is een heerlijk zachtbrood, dat relatief simpel en snel te maken is, zeker met de deegsnijmachine van Kalmeijer!



Gebakken Focaccia

Voor het maken van de focaccia hebben wij gebruik gemaakt van een Italiaanse focacciabloem, genaamd 'Laleggera' van Molino Dallagiovanna. Deze bloem is te bestellen via de Beko in Nederland. Het wordt aangeduid als een type 00 bloem, vergelijkbaar met een patentbloem maar dan nog fijner gemalen. Dit betekent dat de bloemdeeltjes nog fijner gemalen zijn dan bij een traditionele bloem. Het voordeel daarvan is dat ze sneller meer water kunnen opnemen. Ook de aanduiding "type 00" maakt duidelijk dat het hier om een bloem gaat die hoog uitgemalen is; alle grove deeltjes zijn eruit gezeefd en heeft daarmee een lage opbrengst. De termen hoge en lage uitmalingsgraad worden nog weleens verwisseld. Type 00 betreft dan ook een echt witte bloem.

Het deeg van een focaccia is niet te vergelijken met een ciabattadeeg; op een focacciadeeg gaat veel minder water en het heeft een fijne, zachte structuur. Een ciabatta heeft een grove, spekkige structuur; er gaat dan ook veel meer water op.

We hebben voor het maken van de focaccia's gebruikgemaakt van onze Kalmeijer deegsnijmachine type KDS. Onze deegsnijmachine is geschikt om vierkante, rechthoekige en driehoekige broodjes mee te produceren.



KDS

Receptuur Focaccia

Grondstof	%	Grammen
Bloem	100	10.000
Olijfolie	5	500
Gist	3	300
Zout	2	200
water	55	5,5 Liter

Door het gebruik van onze deegsnijmachine wordt het deeg snel en gelijkmatig weggewerkt. Er worden standaard vijf messen meegeleverd met de machine, waaronder het twee-mes die we voor dit deeg gaan gebruiken.

- Maak van alle grondstoffen een goed afgekneed deeg.
- Deegtemperatuur moet 26°C bedragen
- Weeg hanteerbare deegstukken van 4 KG af en maak daar een pil van.
- Laat deze ongeveer 15 minuten liggen.
- Na 15 minuten het deeg verwerken met de deegsnijmachine, wij hebben hiervoor het 2-mes gebruikt.
- Leg de deegstukken in aluminium schaaltes.
- Laat deze ongeveer 30 minuten staan. Maak met de vingertoppen gaatjes in de deegplakken en besprenkel deze zeer royaal met de topping: de salamoia (zie tabel).
- Werk het af met eventueel grof zeezout, rozemarijn en wat cherrytomaatjes.
- Nog een narijs geven van 15 à 20 minuten.
- Bakken op +/- 230°C gedurende +/- 14 minuten met de schuif dicht en een beetje stoom.

Topping Salamoia	
Grondstof	Gram
Olijfolie	400
Water	400
Zout	75

Het mengsel voor de topping wordt tot ongeveer 80°C verwarmd, dit wordt gebruikt in plaats van pure olijfolie. Juiste deze salamoia geeft het brood zijn karakter, smaak, fijne en zachte structuur.



Twee soorten

Na het prikken en bevochtigen met het oliemengsel, kunt u het afmaken met bijvoorbeeld rozemarijn, grof zeezout en cherrytomaatjes. U kunt er een eigen twist aan geven met een zelfbedachte topping. 🍀



Geprikt en getopt

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. Tweebeeke
E. de Koning

