

Nr.90 JUNI 2016

kalmeijer®

Informatiebulletin



DE KALMEIJER KOEKJESVORM- MACHINE IN DE SCHIJNWERPERS

Deze editie van het Kalmeijer bulletin hebben we als een special gemaakt. Een special waarin onze koekjesvormmachine, type KGM rvs, vol in de schijnwerpers staat.

In bijna iedere bakkerij is de Kalmeijer koekjesvormmachine wel aanwezig om in de eindejaars periode dienst te doen om alle speculaasjes, kerstkransjes of taai-taai poppen te vormen. Maar hoe is eigenlijk de ontwikkeling van de KGM verlopen om anno 2016 zo eenvoudig al die lekkernijen te maken?

De Geschiedenis van de KGM

Sinds de oprichting van Kalmeijer bakkerijmachines in 1920, zijn we altijd bezig geweest om het de ambachtelijke bakker makkelijker te maken, waarbij de kwaliteit niet verloren mocht gaan en streven naar ambachtelijke perfectie.

KP13 en "Driepoot"

Al vrij snel werd er een speculaasmachine ontwikkeld met de doelstelling om sneller en makkelijker koekjes te maken, waarbij het ambachtelijke karakter van het koekje niet verloren ging. Het figuurtje moest op het deeg worden gedrukt en daarna worden afgesneden.



Groefloze KGM

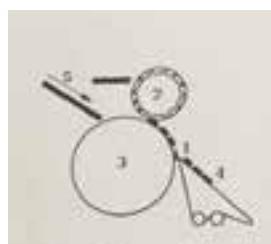


Fig. 1: Schematische weergave van het Kalmeijer snijsysteem

1. Snijmes
2. Figuurwals
3. Voedingwals
4. Transportband
5. Deegpomp
6. Rubber drukrol
7. Snoer

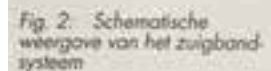


Fig. 2: Schematische weergave van het zuigband-systeem

Pers- en snijsysteem



bakaard van speculaas, links; onderkant speculaas, gemaakt met de KALMEIJER machine volgens het snijprincipe, rechts; onderkant speculaas, gemaakt met een speculaasmachine volgens het zuigprincipe

Bakaard bij snij- en zuigprincipe

veroorzaakt door twee ijzerdraden om de deegfiguren uit de wals te wippen. Een groef die niet wenselijk was.

In 1925 werd daarom de eerste groefloze speculaasmachine ontwikkeld. In de jaren daarna, de vijftiger jaren, werd de machine wat compacter en dit werd de KP13. Dit was nog steeds een hand aangedreven koekjesvormmachine, die in de jaren '60 werd voorzien van een motor; de zo genaamde KP13°. Ook was er in die tijd de "driepoot" koekjesvormmachine. Deze machine werd met behulp van een motor aangedreven en konden ook de bakplaten doorgevoerd worden. De deegfiguurtjes vielen dan direct op de bakplaat. Echter de walsbreedte was nog steeds 13 cm. Dat betekende dat de bakplaat, die toen ook al 25 cm breed was, gedraaid moest worden om volledig gevuld te raken. Overigens komen we deze voorlopers zoals de KP13 en de "driepoot" nog geregeld tegen in een moderne bakkerij. Een machine die dus al 50 jaar werkt!

In 1974 kwam het eerste model koekjesvormmachine, zoals we die nu nog kennen. Een bruin model met drie schakelaars op het bedieningspaneel en een hulpknop op

de achterzijde. Het principe van een wals die een figuur drukt op een deegmantel en daarna van die mantel wordt afgesneden, is in al die jaren niet veranderd. Een ontwikkeling van 50 jaar!

Wals breedte 13 of 25 cm?

Aangezien er destijds ook bakkers waren die erg klein behuisd waren, had Kalmeijer de koekjesvormmachine op handkracht gemoderniseerd; de KP25. Een vergelijkbare machine net als de KP13, maar wel met een wals breedte van 25 cm. De bakplaat was letterlijk in één handeling vol gedraaid. Uiteraard kwam ook hier later een motor op, dit werd de KSM. Arbeidstijd werd steeds duurder en de handmachines verdwenen uit het zicht. Inmiddels heeft Kalmeijer, in de jaren die volgden, de koekjesvormmachine verder ontwikkeld. Zo kwam er een rode drukknop in de deksel om de machine uit te zetten, werden er betere beveiligingen op aangebracht en werden alle bedieningsknoppen naar de voorzijde gebracht.

In de jaren '80 en '90 zijn er weer diverse aanpassingen geweest, zoals een betere controle op het bakplaat transport en een in hoogte verstelbare transportband. Midden jaren '90, toen de Europese wet op veiligheid van kracht werd, het zogenaamde CE certificaat, heeft Kalmeijer een mesbeveiliging aangebracht.

Nieuwste verbeteringen

In de jaren erna zijn ideeën ontstaan om de koekjesvormmachine zo aan te passen, dat alle tekortkomingen die er waren, in een keer aan te pakken en een geheel vernieuwde machine op de markt te brengen. In het jaar 2000 heeft Kalmeijer de koekjesvormmachine, type KGM rvs op de markt gebracht (foto 4 KGM, rvs). Een machine waarbij aan alle voorgaande punten is gedacht:

1. Een metaaldetectie voor de bakplaten. In de loop der jaren vervormen bakplaten. De randen zijn niet meer recht of er zit een deuk in de plaat zelf. Het gevolg is dat het veertje wat ingedrukt moest worden, soms niet ingedrukt werd en dan sloeg de machine niet aan. Daarnaast bestond de kans dat het veertje krom werd en "ingedrukt" stond ook al was er geen bakplaat. Gevolg was dat de deegfiguren niet op de bakplaat lagen, maar op de bakplaatafel. Nu is er een metaaldetectie ingebouwd, die zowel rechte als kromme platen herkent en die ook niet blijft steken.

2. Een veel langere, vaste aanvoerrollerbaan. Bij de oudere modellen zit er aan de invoerunit een invoerrollerbaan. Dit was een opzetstukje met een 6-tal rolletjes. Helaas valt deze wel eens op de grond bij het opruimen van de machine. Dan kan er een hoekje afbreken en de rollerbaan blijft dan niet meer goed hangen. In plaats van twee deegplakken op de invoer te kunnen leggen kan er dan nog maar één deegplak in de machine worden gevoerd. Het gevolg is dat er achter elkaar veel snelle handelingen verricht moeten worden om de machine constant draaiende te houden. Inmiddels zit er een veel langere invoerrollerbaan vast aan de machine. Hierdoor kunnen er niet twee, maar wel vier deegplakken ingevoerd worden.

3. De automatische voorverwarming van de figuurwals. Als u voorheen begon met de productie van koekjes moest u de figuurwals voorverwarmen. Dit gebeurde door het verwarmingselement even op 2000 Watt in te schakelen. Gedurende een x-tijd hield u de knop ingedrukt. Daarna schakelde u over op 1000 Watt en bleef de figuurwals warm. Op het nieuwste model is deze functie automatisch. Daarnaast is het zo dat de verwarming veel meer specifiek gericht is op de figuurwals, waar voorheen de gehele machine warm werd. Bij een grotere productie kan daarom de verwarming tijdelijk uitgeschakeld worden.

4. Roestvaststalen beplating (inox / rvs) geeft deze machine een veel mooiere uitstraling. Daarnaast is deze beplating door zijn afmeting eenvoudig schoon en mooi te houden.

5. Een poedercoating aangebracht op het frame geeft een frame dat veel sterker in de lak zit. De verf word erop gepoederd en daarna vastgebakken aan het frame in een oven. Daardoor stoot je de verf er veel minder makkelijk af en blijft de machine mooier.

6. De bakplaatafels zijn uit één stuk roestvaststaal gemaakt. Daardoor zitten er geen naden in de tafels waar vuil zich kan ophopen. Ook het bakplaten transportsysteem, de groene snaren die de bakplaat voortduwen, loopt door de tafels in plaats van erover heen. De kans dat je daaraan klem komt te zitten is voorbij.

7. De aan twee zijden in hoogte verstelbare transportband is nu evenwijdig in te stellen. Wanneer je bijvoorbeeld gevulde koeken maakt of juist hele kleine koekjes, zoals de minispeculaas, is de hoogte waarmee het koekje op de bakplaat valt, nu correct in

te stellen. Beide zijden zijn evenwijdig, aan beide zijden valt het deegfiguur correct op de bakplaat.

8. Een invoerunit die strakker af te stellen is, waardoor de deegfiguren om en nabij hetzelfde gewicht hebben, zowel links als rechts. De figuurwals zit strakker opgesloten in de machine waardoor er ook hele dunne koekjes te maken zijn.

9. Betere beveiliging van de deksel van de machine als hij geopend wordt. In oude machines werd er gebruik gemaakt van een kwikschakelaar. Dat is al heel lang verboden vanwege de gezondheidsaspecten.

10. De deeginvoer detectie wordt niet meer met een haak geschakeld, maar aangestuurd met een inductieschakelaar, die altijd werkt en niet meer te verbuigen is. Zo bent u er zeker van dat als de machine geen deeg heeft, u ook geen misvormde deegfiguren zult krijgen. Immers, de machine wordt uitgeschakeld door deze schakelaar. In combinatie met de bakplaatschakelaar wordt het eenvoudig om alleen met de machine te werken!

Bakplaten van 20 cm breed

Vanaf 2014 hebben we zelfs een koekjesvormmachine, die werkt met bakplaten van 20 cm breed. We zien dat er steeds meer in winkels gebakken wordt of dat de productieoven een maat van 60 x 40 cm heeft. Juist dan is het handig om met een breedtemaat van 20 cm te werken. Via een slimme aanpassing op de machine worden de koekjes keurig netjes op de bakplaat afgelegd. Voor de meeste standaardwalsen is het geen probleem om deze op 20 cm breedte te graveren. Echter er zijn altijd uitzonderingen; zoals de pondspop. Ook uw eigen ontwerp voor een speciaalwals kan waarschijnlijk op een 20 cm wals worden gegraveerd.

Als we de bakkers spreken die eerst met het bruine model hebben gewerkt en die zijn overgestapt naar het rvs model dan zeggen ze allemaal: "had ik dat maar eerder gedaan".

- Bakker Geelink is nog steeds erg tevreden met zijn investering van destijds. "Als je terug denkt aan de laatste jaren met de oude machine, dan is dit zeker een groot verschil".
- Bakker IJkelstam is super tevreden met deze machine. "Je ziet hoe snel en makkelijk deze machine werkt, super".
- Bakker VanWijck is louter enthousiast: "een echte spaarpot, deze koekjesvormmachine".

We hopen dat we u met dit Kalmeijer Bulletin "Special", tips & tricks kunnen geven om nog meer rendement te halen uit uw koekjesverkoop. De verhalen van de twee bakkers, de mogelijkheden, de recepturen en de verschillen in de diverse type machines moeten u inspireren, niet alleen voor de komende decemberperiode, maar juist ook voor de rest van het jaar. Informeer eens bij uw vertegenwoordiger voor een walsencatalogus of naar de mogelijkheden voor een wals naar eigen ontwerp. Uiteraard kan hij u ook alles vertellen over een eventuele inruil- of aanschafprijs van een Kalmeijer Koekjesvormmachine, type KGM rvs! 🍪



KGM, rvs

DE KNAP(PE) KOEKBAKKER

Nog een bakker die zeer gelukkig is met zijn Kalmeijer Koekjesvormmachine, type KGM rvs is, bakker Vanwijck. Bakkerij Vanwijck opende zijn deuren in 1910 in Maaseik (B) en is van vader op zoon overgegaan. In 1980 nam de huidige heer Vanwijck het over.



Flyer Knapkoek

Een van de producten die al die tijd gemaakt wordt met de koekjesvormmachine, is de "Knapkoek". Zoals de flyer van de grote Knapkoek laat lezen, gaat de geschiedenis hiervan terug naar de 16de eeuw! Maaseik was toen een bloeiende havenstad aan de Maas. De bakkers bakten toen een scheepsbeschuit voor de schippers. Deze scheepsbeschuit is in de loop der jaren veranderd naar Knapkoek. De haven is er niet meer, maar de Knapkoek met het knapperige geluid bij het breken, is een culinaire bijzonderheid. Wij zouden dolblij zijn met dit recept, maar dat krijgen wij natuurlijk niet en dan blijft het zoeken naar de goede verhoudingen. De flyer vermeldt wel wat de ingrediënten zijn, namelijk: melk, melkerijboter, suiker, vanillesuiker, gist en kruiden. De afwerking kunnen we zien; parelsuiker boven op de koekjes. Gelukkig voor onze lezers wil bakker Vanwijck wel een ander recept met ons delen, zijn Kunstenaarskoek.

Recept Kunstenaarskoek

Gram	Grondstof
1800	Boter / Margarine
1800	Basterdsuiker
±200	Eieren
30	Citroenrasp
3000	Patentbloem
20	Kaneel
30	Koolzuur

Van deze koekjes heeft bakker Vanwijck een grote foto aan de muur hangen. Dat zijn koekjes gemaakt naar een tekening van een kunstenaar, waar een speciale wals voor is gemaakt.

Bakkerij Vanwijck staat volop in het teken van koekjes. Zodra je de winkel binnenloopt, zie je overal koekjes liggen. Het brood en de pistolets verdwijnen steeds meer naar de achtergrond.

Bakker Vanwijck weet nog dat zijn opa is begonnen met een draadsnijmachine, om de koekjes te maken (zie artikel: "De geschiedenis"). Zijn vader heeft destijds een driepoot gekocht en hijzelf een bruin model koekjesvormmachine bij Kalmeijer, inmiddels 35 jaar geleden. Sinds enkele jaren werkt hij nu met het laatste type machine, het rvs model.

Mark Wesseling, de vertegenwoordiger van Kalmeijer, heeft geholpen met de machine op punt te zetten. Door kleine aanpassingen aan de werkwijze bij het deeg maken, verwerken de degen nu nog eenvoudiger. Mark adviseerde hem om boter vanuit de koelkast te verwerken, en niet een dag van te voren uit de koelkast te halen.

Mark heeft hem ook nog een gevulde koek leren maken. In België is dat een onbekende koek, inmiddels zitten deze ook in zijn assortiment en worden vaak gekocht door Nederlandse toeristen. Maaseik is een echt toeristendorp en elke toerist



Kunstenarskoek

neemt wel iets mee voor thuis, soms voor zichzelf, maar ook vaak voor de "buurvrouw", die de plantjes verzorgt of de huisdieren. Zo had Maaseik enige tijd geleden een historische Chinese kunsttentoonstelling, waar enorm veel toeristen op af kwamen. Die toeristen lopen dan ook door Maaseik en komen langs bakker Vanwijck.

Koek voor elk seizoen

De mond tot mond reclame werkt erg goed door uitsluitend kwaliteitsproducten te bakken. Iedere week wordt nu speculaas gebakken, zoals Hasseltse speculaas, poppen, de molentjes, de druiventrossen en dan ook nog de hazelnoothoefjes, spritskoek, kaneelkrakelingen en de Kunstenaarskoekjes.

Daarnaast ook nog de Knapkoek in drie maten. Naarmate het jaar vordert wordt de hoeveelheid Knapkoek minder, zodra de "R" in de maand komt, schiet de vraag naar speculaas omhoog.

Na januari valt de verkoop van speculaas weer terug en wordt de vraag naar Knapkoek weer groter. Zo gaat het met de verkoop van speculaas in de meeste bakkerijen.

Alle koek wordt mooi verpakt en breeduit geëtaled. De grote Knapkoeken gaan in een speciaal gemaakte verpakking met een flyer.

Deeginvoer en bakplaatschakelaar

Als we vragen naar de verwerking van boterdegen met de machine, dan is de heer Vanwijck met name enthousiast over de deeginvoer en de bakplaatschakelaar. Bij het vorige model gaf de deeginvoerschakelaar wel eens problemen; deze bleef hangen terwijl er geen deeg aangevoerd werd. Gevolg was dan dat er slechte deegfiguren uit de machine kwamen.

"Zit je lekker in de productie, komt er ineens een bakplaat met slechte figuren uit", zegt bakker Vanwijck. "Dan moet je eerst weer zorgen voor een goede deegaanvoer, de misvormde deegfiguren weghalen en vervolgens weer als plak deeg invoeren. Niet onoverkomelijk, maar het stoorde mij wel!", zegt de bakker. Eigenlijk was het bij de bakplaatschakelaar niet anders. De bakplaten die hij heeft, zijn de bakplaten van



Mevrouw in de winkel

vroeger. Dat die niet allemaal even recht waren is duidelijk. Helaas miste de schakelaar daardoor wel eens een bakplaat. Gevolg is dat de machine niet aansprong. Dat is minder erg dan wanneer de schakelaar blijft steken en de machine door blijft lopen.

Ook in deze bakkerij, net als bij patisserie Tamminga & Verweij, werkt bakker Vanwijck alleen met de machine. De langere vaste aanvoerbaan is dan uitermate handig. "Het werkt veel rustiger, doordat er veel meer deeg op de machine klaar gelegd kan worden", zegt bakker Vanwijck. Nu is er veel minder inspanning nodig om de productie klaar te krijgen. Zodra het deeg klaar is, vormt hij een blok en snijdt hij er met een groot zaagmes plakken deeg van. De bakplaten en bakplaattaafel zet hij klaar. In no-time zijn de bakplaten vol gedraaid en staan de deegfiguren in de oven.

Schoonmaak en onderhoud

Omdat hij alleen werkt, vindt hij het ook belangrijk dat er weinig onderhoud aan de machine is. Alles is zonder gereedschap te demonteren en dus makkelijk schoon te maken. Eigenlijk is hij met dat werk in een kwartiertje klaar en staat de machine ingepakt en wel weer in de hoek van de bakkerij. De bakker weet nog dat de driepoot eigenlijk altijd in de weg stond. De afvoertafel zat er toen aan vast en werd dus altijd een opslagtafel. Wanneer ze de machine nodig hadden, moesten ze die eerst leeg ruimen.

Eens in de drie maanden neemt hij een schroevendraaier en demonteert de zijbeplating. Bij de motor haalt hij dan wat kruimels weg en smeert de ketting. Zo blijft de machine in topconditie. Uiteindelijk zijn de productie uren belangrijker dan de grondstoffen. Dat de machine het dus goed blijft doen is essentieel. Al met al is hij lovend over de Kalmeijer koekjesvormmachine, type rvs, voor hem blijft deze machine toch zijn spaarpotje!

Dat bakkerijen zoals Vanwijck bestaansrecht hebben, komt voort uit het feit dat er in Nederland en België enorm veel koekjes gegeten worden. Is het niet zo, dat er 's morgens, 's middags en 's avonds bij de koffie of thee een koekjes bij ligt? Zou u daar ook niet een aandeel in willen hebben? Dat is zeker mogelijk als u onderscheidend bent:

- Zorg te allen tijde dat de consument het verschil tussen u en de andere "industriële" banket leveranciers kan blijven proeven. Rechtvaardig de meerprijs door **topkwaliteit** en **versheid**. Als u uw producten wekelijks produceert, zijn ze te allen tijde verser. De uiterste verkoopdatum op fabrieksmatig geproduceerde koekjes is vaak maanden later, hoezo vers? Patisserie Vanwijck maakt **iedere dag** verse koekjes.
- Maak producten die niet, of bijna niet, in de schappen van de supermarkt liggen. De consument kan zijn euro maar één keer uitgeven. Bak producten waarmee die euro bij u in de kassa terecht komt. Het moet eigenlijk zo zijn, als iets anders gekocht is dan **uw** producten, dat het thuisfront direct vraagt waarom er niet iets van de patisserie is gekocht?

Als Kalmeijer klant staat u er niet alleen voor, zoals deze innoverende collega's laten zien, die zich met succes wapenen tegen de industriële producten. Zij hebben allemaal één ding gemeen, zij maken een goed lopend product met de KGM. Het zijn geen nieuwe producten, maar producten die met behulp van de KGM eenvoudig te maken zijn. Zoals we eerder in het Kalmeijer bulletin hebben geschreven over bakkerij Julliette (nr. 81, juni 2013) en we u ideeën hebben gegeven voor een hartig kaaskoekje (nr. 82, oktober 2013) zoals ook een assortiment mini koekjes (nr. 84, juli 2014)! 🍪

OP Z'N PAASBEST!

Cor Ijkenstam is de eerste patissier die we aan het woord laten. Hij is lid van het Heerlijk & Heerlijk gilde en met zijn bakkerij gehuisvest in Nieuwegein. In 1989 heeft hij bakkerij Verweij overgenomen, nadat hij er eerst een geruime tijd heeft gewerkt. Tamminga's Patissier was toen al een grote klant van Verweij. In 1993 heeft de heer Ijkenstam Tamminga Patisserie overgenomen. De naam Tamminga en Verweij was het resultaat.

In het jaar 2000 is de bakkerij op de Hasebroekstraat flink verbouwd om aan de vraag te kunnen blijven voldoen. Daarnaast was er de wens om door te groeien en de productie efficiënter te maken. Op die manier konden ze de concurrentie voor blijven. Maar doordat verschillende collega-bakkers stopten, bleef de vraag naar kwaliteitsproducten groeien.

In 2010 hebben ze dan ook besloten om een nieuw pand te bouwen op het industrieterrein en daar te gaan produceren.

In de tussenliggende jaren hebben ze de drie winkels verbouwd. In 2012 is er een nieuw winkelcentrum gebouwd in Nieuwegein; Cityplaza. Ook daar hebben ze nu een winkel, maar die heeft wel de winkel op de Hasebroekstraat vervangen.

Uiteindelijk hebben ze nu twee winkels en kunnen de bestellingen opgehaald worden bij hun bakkerij. Hun visie is dan ook niet om meer winkels te hebben, maar meer omzet te halen uit doorlevering aan allerlei bedrijven. De omzet blijft groeien, mede door de nieuwe locatie van de bakkerij, maar ook omdat ze actief bedrijven benaderen.



Diverse walsen

Hazen, eieren en paaskoekjes

Het is 16 maart als we de bakkerij bezoeken. De chocolatiërs hebben het druk om alle hazen en eieren klaar te hebben voor de winkels en bestellingen. Jaco, de patissier die naast die productie als extra verantwoordelijkheid heeft om het koek assortiment op peil te houden, is al druk in de weer met de koekjesvormmachine, type KGM rvs. Alle walsen liggen klaar, de eerste bodemplakken zijn al gemaakt en de productie van de paaskoekjes kan beginnen.

Als we Cor vragen naar zijn reden van aanschaf van de nieuwe koekjesvormmachine, begint hij bij het begin en dat was de aanschaf van zijn eerste machine; een handdraai model. Door zelf een motor aan de machine te monteren werd deze elektrisch. Daarna heeft Cor een zogenaamde driepoot gekocht, maar ook daarmee konden ze de productie niet aan. Via Bertus Kramer van EP uit Urk kwam Cor in het bezit van een bruin model koekjesvormmachine, uit 1980. Bertus was gestopt met de bakkerij en zodoende kon de machine naar Cor. Het zal u ongetwijfeld niet verbazen dat deze machine na jaren intensief gebruikt te zijn, wat slijtage vertoonde. Aan Lucien van der Zijden, de vertegenwoordiger van Kalmeijer, de vraag of de machine gereviseerd kon worden.

We spreken dan inmiddels over 2012.

Een kleine opsomming van wat er allemaal gerepareerd moest worden:

1. bakplaattransport werkte niet meer;
 - a. een paar snaren kapot;
 - b. de overige snaren draaiden niet meer;
2. invoerunit had te veel speling;
 - a. veel deegkrumels bij de figuurwals;
 - b. veel ongelijke koekjes;
3. verwarming kapot;
4. tandwiel kapot van de voedingswals;
5. bij de aanhangrollerbaan;
 - a. rolletjes weg;
 - b. hoeken afgebroken;
6. wielen waren slecht.

Al met al, veel mankementen.

Lucien vertelde hem dat de nieuwste koekjesvormmachine veel voordelen bood ten opzichte van dit type machine. Daarnaast wilde hij meer productie gaan doen met de machine. Immers de machine hebben ze toch en om deze alleen te gebruiken in de december periode is jammer. Lucien vertelde dat bij de machine een receptenboekje zit met 40 verschillende recepten en dat er een 60-tal standaard walsen zijn, waardoor de machine het hele jaar door benut kan worden.

Veel verschillende koekjes

Voor hem zijn de verbeterpunten van de machine zo belangrijk, dat hij eigenlijk direct besloten heeft om te investeren in een rvs model. Hij wilde geen problemen hebben tijdens de productie, want waar vroeger de grondstoffen bepalend waren voor de kostprijs van de koek, tegenwoordig zijn dat de personeelskosten. Goede machines lonen zich altijd. Bij de aanschaf van deze machine heeft hij meteen een aantal walsen erbij gekocht, zodat hij daadwerkelijk het hele jaar door koek kan produceren. Bijvoorbeeld: wafeltjes, krakelingen, zandkoek en gevulde koeken.

Het is belangrijk om bij het werken met een standaard wals, zoals de zandkoekjeswals, door middel van de afwerking een breed scala aan koek te maken. We werken deze koekjes dan ook af met suikerparels, nootjes, bicareau of jam. De krakelingenwals kunnen we bijvoorbeeld gebruiken voor het maken van koekjes met een cacao- of een vanillesmaak.

Daarnaast hebben ze natuurlijk de seizoens-producten, zoals speculaas in allerlei maten en vormen, kerstkransen of paasfiguren.

Naast een wat luxer assortiment hebben ze ook een zo genaamd "campingkoek" assortiment.

Dat is een assortiment dat wat simpeler is qua afwerking en daardoor goedkoper verkocht kan worden.

Wanneer mensen naar de camping gaan, willen ze wel

iets meenemen naar de camping, maar dat mag dan niet teveel geld kosten. Door een goedkoper assortiment te maken, wordt dit wat makkelijker meegenomen. Gemiddeld kost de koek bij hem in de winkel € 20,- per kilo.

Ook de horeca is een klant die niet te veel geld wil uitgeven voor het koekje bij de koffie, maar het tegenstrijdige is, dat het dan wel een kwaliteitskoekje moet zijn. Ook hiervoor maken ze dan een simpeler koekje, maar wel goed van kwaliteit.

Heerlijk & Heerlijk gilde

Cor heeft zich bij Heerlijk & Heerlijk aangesloten, omdat hij, zeker vroeger, alleen maar in de bakkerij aan het werk was. De tijd om zichzelf vrij te maken, om zich heen te kijken en dingen te verbeteren had hij niet. Vanuit Heerlijk & Heerlijk is het juist "verplicht" om collega's te bezoeken. Daarbij kan je dan ideeën van andere bakkers opdoen en die in je eigen bakkerij toepassen, waarmee je je kan verbeteren.

Ze hebben de week zo ingedeeld, dat ze iedere week een speciale "productgroep-dag" hebben. Een biscuit-dag, een cake-dag, een koek-dag, et cetera, op deze manier weet iedereen wanneer wat aan de beurt is. De bakker heeft het met de winkels door middel van een jaarplanning zo ingedeeld. Zo weten de winkel dames precies wanneer wat komt en kunnen ze dit communiceren aan de consument. Ook weten ze wanneer er inpakwerk te verwachten is. De meeste koekjes worden verpakt in een blik met plastic. Deze gaan naar de winkels en de dames verpakken ze dan in de goede hoeveelheid.

Het productieproces

Alle recepten hebben ze zo gemaakt, dat het precies voldoende is voor een ovenkar. Draaien ze in de Sinterklaasperiode 3 karren speculaas, dan verdriedubbelen ze het recept. Vandaag hebben ze, speciaal voor ons bezoek, de paaskoekjes op het



Jaco bij de KGM

programma staan. Jaco heeft het deeg aangedraaid in een hevelkneeder, het is een soepel deeg met stukjes gebruneerde hazelnoot erdoor.

Met behulp van de uitroltafel heeft Jaco plakken van 22 cm breed, 50 cm lang en 1 cm dik gemaakt en deze opgestapeld op het karretje naast de machine gezet. Hier komt een van de grote voordelen van het rvs-type naar voren, een lange aanvoer rollerbaan, die vast aan de machine zit. Op de rollerbaan kan veel deeg gelegd worden, waardoor het werken met de machine veel gemakkelijker wordt.

De ovenkar is snel vol gedraaid met deegfiguurtjes. Na de productie maakt Jaco de machine schoon. Dat houdt onder meer in, dat hij de voedingswals leeg maakt van deeg en de kruimeltjes bij het transportbandje wegneemt. Veel meer is het niet qua onderhoud. Eens in de zoveel tijd vervangen ze het mes en het transportbandje. Meestal wachten ze met vervangen tot Lucien hen een bezoek brengt. Soms zet hij direct het bandje erop of laat het bezorgen vanuit Kalmeijer. Eigenlijk zijn beide dan binnen een mum van tijd verwisseld. Dat vinden ze belangrijker dan een korting krijgen bij de aankoop; die korting ben je zo vergeten, maar de nazorg komt iedere keer weer terug.

Recept paasfiguren:

Grondstoffen	Gram	Percentage
Bloem	3000 (50% Zeeuws en 50% patent)	100
Boter	1860	62
Suiker	1680 (witte basterdsuiker)	56
Hazelnootstukjes	165 (gebruneerd)	5,5
Eieren	180	6
Zout	18	0,6
Bakpoeder	12	0,4
Koolzuur	6	0,5

Bakken op 180°C met de wasemklep open gedurende 18 minuten. (Let op dit kan per oven verschillen!)

Kwaliteit

Wanneer we het over kwaliteit hebben, is IJkelstam heel duidelijk: "Uiteraard wordt er alleen roomboter in onze koekjes verwerkt. Met de kruidnootjes, die we ook met de koekjesvormmachine maken hebben ze zelfs een prijs gewonnen; de lekkerste kruidnootjes uit de regio!" Dat zijn prijzen die lonen. Hij is van mening dat de machine geen concessies moet doen aan de eindkwaliteit. Wel kan er natuurlijk qua werkwijze wat veranderd worden. Zo koelen ze bijvoorbeeld hele slappe of boterrijke degen eerst terug en verwerken ze die pas na een dag. Andere degen, zoals het paasfigurenrecept, verwerken ze meteen. Speculaasdegen laten ze ook rijpen, zodat de kruiden veel beter kunnen inwerken.

Zoals al aangegeven, de kerstkransjes maken ze ook met de machine. Deze bestrijken ze met ei met behulp van een verfröller, voordat ze het amandelschaafsel en de



Winkelpresentatie

fijne griensuiker erover strooien. Overigens gebruiken ze het overgebleven schaafsel na het bakken om de taarten mee aan te zetten, dus maximale benutting van de grondstoffen. Want ondanks dat handjes duurder zijn dan de grondstoffen, hoeven ze dure grondstoffen niet weg te gooien.

De kwaliteit is toch waar de mensen voor om lopen, niet alleen naar hun winkels, maar ook voor de klanten buiten de winkels om. De bakker bedoelt dat de cateraars, horeca en instellingen ook kwalitatief goede

producten moeten krijgen. Alleen zo kan je jezelf blijven onderscheiden. "Juist met de Kalmeijer machine is mijn kwaliteit omhoog gegaan; de koekjes zijn constanter in gewicht, wat positief is voor het bakresultaat en in de verpakking, ze zien er allemaal even strak uit en als ik er een extra ambachtelijke uitstraling aan wil geven dan doe ik dat middels de afwerking", vertelt de bakker.

Website en webshop

Momenteel zijn ze bezig om hun website te verbeteren. Het is nu al wel mogelijk om producten via de webshop te bestellen, maar dat moet beter worden, vindt Cor. Een aantal jaren geleden dacht hij dat een website niet veel toegevoegde waarde had. Inmiddels denkt hij daar anders over; de website moet ook op mobiele apparaten goed leesbaar zijn. Ze verkopen alleen simpele artikelen en ondertussen is de webshop onmisbaar. Maar bijvoorbeeld voor een bruidstaart komen de mensen toch wel naar de winkel. De website dient vooral voor voorlichting over wie en wat ze zijn. Dat het bijhouden hiervan veel tijd kost is duidelijk, maar hij kijkt liever naar de positieve kanten en ziet dat de website en webshop ook veel werk uit handen nemen! 🍪

DE KOEKJESVORMMACHINE IN TOPCONDITIE

In de periode voor de feestdagen zal in veel bakkerijen de Kalmeijer Koekjesvormmachine, type KGM in gebruik worden genomen. Helaas zien we nog geregeld dat deze machine na de feestdagen in een magazijn geplaatst wordt, om daar tegen het eind van het volgende jaar weer uitgehaald te worden. Wij schrijven helaas, want er kan veel meer met deze machine.



Nieuw model KGM,
bouwjaar 2014
en ouder model 1980

Productie klaar maken

Het is verstandig om deze machine voor gebruik te controleren, zodat bij eventuele gebreken deze tijdig te herstellen of te vervangen zijn. We hebben een aantal zaken op een rij gezet waaraan aandacht besteed dient te worden om mogelijke uitval voor te zijn. Aan de hand van de hieronder genoemde punten kunt u uw koekjesvormmachine zelf nakijken:

- de vilten transportband,
- de groene transportsnaren,
- het mes,
- het aansluitsnoer van de KGM,
- deeginvoerunit 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 of de band nog goed spoort. Mocht de band niet goed sporen, dan is dit te stellen met de twee stelknoppen aan de voorzijde van de machine. Indien de band uit hygiënisch oogpunt of door beschadigingen vervangen moet worden, dan dient u



Het mes

Het mes is aan slijtage onderhevig, controleer of het mes nog scherp genoeg is, indien de figuren niet goed worden afgesneden. Kijk ook naar eventuele bramen op het mes. Bij een mes van teflon, kan ook de teflon laag 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°), van u af te monteren richting de voedingswals (zie foto's).

Let op: Het mes is zeer scherp!



Montage volgorde van de transportband

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

oplichten) en neem de plaat uit de band. Verwijder ook de onderste steunplaat uit de transportband. De achterste aandrijfrol aan de tandwielzijde iets oplichten en deze samen met de transportband uit de machine nemen.

Bij het plaatsen van de nieuwe transportband eerst de achterste rol in de band leggen en 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 4 groene transportsnaren op uitdroging door ze te buigen. Als een snaar door het buigen scheurtjes gaat vertonen, dan moet u deze vervangen. Wij raden 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 uiteinden van de snaar is voorzien van een koppelstuk. Wanneer de snaar in de machine geplaatst is, kunnen de uiteinden door middel van het koppelstuk met elkaar verbonden worden.



Het koppelen van de transportsnaren



Een teflon mes



Verschillende messen

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 deeginvoerunit en aanhangrollenbaan

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

Het is ook mogelijk om de koekjesvormmachine 1 keer per jaar grondig te laten nazien 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!

Wij hopen met bovenstaande onderhoudstips bij te dragen aan een ongestoorde productie. Voor technische informatie en onderdelen voorziening kunt u ook terecht bij onze servicedienst.

Voor deeg-technische informatie en vragen over de vele mogelijkheden van de figuurwalsen kunt u bij onze proefbakker, bij de verkoopbinnendienst of bij uw vertegenwoordiger terecht. 🐣

WELKE BAKPLAAT BIJ UW KGM?

Wanneer u gaat werken met de Kalmeijer Koekjesvormmachine, type KGM, dient u gebruik te maken van een speciale breedtemaat bakplaat. Deze is 20 of 25 cm breed, de lengte kunnen we naar wens voor u maken. Standaard hebben we drie maten op voorraad; 59, 80 en 100 cm.

Eén reden om te kiezen voor een bepaalde maat bakplaat is bijvoorbeeld de soort oven. Wanneer u de koekjes bakt in een rotatie oven, is een maat van 59 cm te adviseren. De drie bakplaten gaan dwars in de ovenwagen, waarmee we uitkomen op $3 \times 25 \text{ cm} = 75 \text{ cm}$. Zo kunnen we op iedere etage drie bakplaten zetten. Afhankelijk van hoeveel etages de ovenwagen heeft en hoeveel u wilt bakken, bepaalt u het aantal bakplaten. Sinds kort zijn er ook bakplaten van 20 cm breed (zie subkopje op pagina 3).

Materiaal soort

Kalmeijer heeft in de jaren '60 en '70 bakplaten en broodblikken geleverd, die van een warm gewalst plaatmateriaal waren gemaakt, de zogenaamde zwarte platen. Het advies was destijds om de platen in te branden. Het ruwe oppervlak werd zo glad en daarmee loste het product beter. Een tijdrovende en vieze klus. Vanaf de jaren '80 werd er door Kalmeijer koud gewalst plaatmateriaal gebruikt en was het inbranden overbodig geworden. De kleur van de bakplaten veranderde daardoor van zwart naar donkerblauw. Tegenwoordig is koud gewalst plaatmateriaal haast niet meer te krijgen. Er wordt vaak met alusteel gewerkt of met enkel aluminium. Echter de bakkwaliteit van alusteel of aluminium is veel minder. De warmte overdracht is minder, aluminium glanst en neemt daarom minder warmte op. Daarom zien we vaak dat aluminium bakplaten zwart gemoffeld worden aan de onderzijde, echter de kans op slijtage is groot. Het gewichtsverschil tussen een alusteel of blauwstaal bakplaat van 25 cm breed is gering, echter het verschil in bakkwaliteit is wel veel groter! Gelukkig kan Kalmeijer u nog steeds blauwstaal bakplaten leveren.

Hoe behandelt u de nieuwe bakplaten

1. Controleert u eerst of de transporteur de bakplaten in goede staat bij u heeft afgeleverd.
2. Daarna maakt u met een zachte doek de bakplaten schoon.
3. Dan de bakplaten met bijvoorbeeld een geklaarde boter zorgvuldig en royaal invetten. Op deze manier heeft de bakplaat overal een gesloten vetfilm. Vergeet ook niet om de onderzijde van de bakplaat eenmalig in te vetten om roestvorming te voorkomen.
4. Bak uw deegfiguren op de ingevette bakplaat.
5. Na het lossen van de koekjes, de bakplaat schoonmaken met de Kalmeijer bakplaatschraper en een zachte doek.
6. Daarna de bakplaat nog eens zorgvuldig, royaal invetten en vervolgens uw deegfiguren bakken.
7. Herhaal stap 5 en 6.

Je ziet nu aan de bakplaat dat er een goede vetfilm op zit. Uw bakplaten kunt u dan met een dun laagje smeermiddel jarenlang gebruiken.

Hiervoor kunt u geklaarde boter gebruiken, maar ook een smeermiddel voor suikerrijke degen voldoet. Uw grondstofleverancier kan u vast adviseren. Wanneer u ondanks al onze ideeën de koekjesvormmachine bakplaten toch te weinig gebruikt, kan het voorkomen dat de vetfilm slecht wordt. De producten lossen dan niet meer goed. Zeker bij het bakken van alleen speculaasfiguren, die over het algemeen een lager boter percentage hebben, zal dit euvel zich snel voordoen.

Ons advies om problemen te voorkomen:

1. Na gebruik de bakplaten goed schoon maken met de Kalmeijer bakplaatschraper en een zachte doek. Zo voorkomt u ranzig worden van overtollig vet.
2. De bakplaten verpakken in plastic om stof en vuil tegen te gaan.
3. Opslaan op een droge, weinig in temperatuur schommelende omgeving.
4. Voor gebruik uw bakplaat behandelen als een nieuwe bakplaat, daarna slechts eenmaal wat royaler invetten.

Wanneer u punt 1 overslaat, zal de vetfilm en het vuil, dat zich mettertijd aan de bakplaat hecht, een ruw oppervlak geven. U dient het oppervlak weer glad te maken met bijvoorbeeld een schoonmaakmiddel voor bakplaten of door de bakplaat te verwarmen en het oude vet en vuil er goed af te schraperen. Verwarmen en niet bakken, want dan zal dit advies averechts werken. Behandel daarna de bakplaat als een nieuwe bakplaat.

Het platenbankje

Een handige manier om de bakplaten op te bergen en bij de hand te hebben, is het Kalmeijer platenbankje. Dit



platenbankje is volledig van roestvaststaal (inox), heeft 4 grote zwenkwielen met rem en er kunnen 50, of wanneer u ze dubbel legt, 100 bakplaten in opgeborgen worden. Het tafeltje heeft een ideale hoogte om naast de koekjesvormmachine dienst te doen. Het deeg kan er opgelegd

worden om plakken van te snijden en de plaatjes kunnen zowel voor, als achter uit de kar worden gehaald. 🍪

RECEPTEN VAN ONZE PROEFBAKKER

Zoals beloofd heeft onze proefbakker nog twee recepten voor u uitgewerkt. Het eerste recept is gemaakt op basis van "glutenvrije bloem". Het komt steeds meer voor dat uw consument een voedselallergie heeft. Vandaar dat wij u kennis laten maken met de Poensgen.

Als we kijken naar de bevolkingsgroep met een gluten-allergie ofwel "Coeliakie" (glutenintolerantie), dan hebben we het over een grote groep mensen. Volgens recente cijfers heeft 1 op de 100 mensen Coeliakie. Coeliakie is een auto-immuunziekte. Het lichaam ziet het eigen weefsel als vijandelijk en zal deze dus bestrijden.

Producten bereid van tarwe, rogge, haver, gerst en spelt zijn producten met gluten en dus niet geschikt voor mensen met Coeliakie. Al deze granen bevatten gluten; de glutenine en gliadine. De graansoorten die wel kunnen zijn rijst en mais. Soja is ook een mogelijkheid, maar dit is een boon en geen graan. Dit geldt ook voor boekweit, dit is geen graan, maar het zaad van een eenjarige plant.

Als u glutenvrije producten gaat maken zijn er een paar belangrijke zaken waar u op moet letten:

- Uw materialen en machine moeten goed gereinigd zijn en helemaal vrij van gluten houdende producten. Het beste is zelfs een aparte ruimte, waar niet met bloem wordt gewerkt, zodat u er zeker van bent dat het vrij is van gluten.
- Trek schone bakkerij kleding aan. Men denkt daar niet zo gauw aan, maar een broek van de dag ervoor bevat vele sporen van bloem.
- Hygiëne, zoals handen wassen als u met brooddeeg of gebakken broodproducten in aanraking bent geweest.
- Bewaar producten die klaar zijn goed apart. Communiceer goed met het personeel, stel 1 persoon verantwoordelijk om alles in goede banen

te leiden. Veel maatregelen en er zullen er vast nog meer te noemen zijn, maar er is voor u als bakker zeker een markt voor om dit te gaan produceren.

Wij hebben voor u een recept uitgewerkt waarvan wij denken dat dit een goede basis is. U kunt hier zelf de nodige variaties op maken om zo voor de consument tot een lekker assortiment te komen. Wij hebben de bloem vervangen door Poensgen Classic dit is een 100% glutenvrije bloem en bestaat uit lupinemeel (afkomstig van de zaden van de blauwe lupine), Guarbloem (gewonnen uit de zaden van de Guarplant), magere melkpoeder, melksuiker en dextrose.

Recept Glutenvrije koek:

Grondstoffen	Gram	Percentage
Poensgen Classic	3000	100
Poedersuiker	600	20
Basterdsuiker	600	20
Roomboter	1500	50
Eidooier	150	5
Eiwit	90	3
Vanillepoeder	90	3
Ammonium	15	0,5
Zout	10	0,3



Glutenvrije koek



Open structuur v.d. glutenvrije koek

Werkwijze:

Voor de deegbereiding kunt de beschrijving zoals hierboven gebruiken. We adviseren om het deeg direct te verwerken. Omdat we met een glutenvrije bloem werken, zullen we een aantal aanpassingen moeten doen aan de receptuur, want normaal zorgen de eiwitten uit de bloem voor de samenhang in het recept. Dat zal nu een combinatie moeten zijn van de ingrediënten, waaruit de glutenvrije bloem bestaat en de toevoegingen die we doen aan het recept, zoals eidooier, eiwit en poedersuiker. Waarom we kiezen voor deze grondstoffen met hun specifieke eigenschappen kunt u ook nog eens nakijken in het artikel over hoofd- en hulpgrondstoffen in het Kalmeijer Bulletin nr. 88.

Wij hebben gekozen voor de zandkoekjes wals nr. 1120-910. De bakplaatjes hebben we voorzien van bakpapier. Dit zorgt ervoor dat de koekjes niet teveel vloeien. Bij het bakken is het belangrijk dat de schuif altijd open staat. Wij bakken bij een temperatuur van 175 °C á 180 °C en ongeveer 15 minuten. Afhankelijk van het type oven kan de baktijd variëren.

Het volgende recept is op basis van het kaaskoekjes recept, echter met toevoeging van rode pepers:

Recept Pittige Kaaskoekjes

Recept normale Kaaskoekjes

Grondstof	%	Gram	Gram
Zeeuwse bloem	100	4000	4000
Roomboter	80	3200	3200
Geraspte kaas	70	2800	2800
Verse ei	10	400	400
Zout	3	120	120
Cayennepeper	2	40	40 zwarte peper
Maggi hot	1	40	40 maggi
Bakpoeder	2,5	100	100
8 rode pepers in kleine stukjes gesneden			30 gram komijn als variatie

Werkwijze:

Boter, kaas, zout en peper goed mengen. Ei en de maggi door de boter/kaas massa draaien. Bloem met de bakpoeder kort, maar goed doordraaien. Vierkant blok maken en in plakken snijden van ongeveer 1 cm dik. Koekjesvormmachine voorverwarmen op 2000W. Het deeg snel verwerken, omdat het deeg snel elastisch wordt.

Marsepein

We hebben nu alleen gesproken over boterdegen, maar weet u dat er met de koekjesvormmachine, type KGM ook heel goed taai-taai en marsepein te verwerken is? Zo kan je als bakker je eigen decoratiemateriaal maken



Marsepein producten

voor bijvoorbeeld op het gebak. Ook rozenblaadjes zijn eenvoudig te maken, u dient alleen zelf de roos te vouwen. Wij adviseren u wel een marsepein van 1 deel amandelen en 2 delen suiker te gebruiken.

Taai-Taai

Speciaal voor de taai-taai productie hebben we een film voor u gemaakt, waarin de werkwijze duidelijk te zien is. Voor de receptuur van taai-taai zijn er zoveel mogelijkheden. Wij hebben ons beperkt tot het gebruik van een half mix van Dethmers.

Op onze website treft u naast deze film van taai-taai ook de film aan van de koekjesvormmachine, werkend met boterdeeg

Mocht u ideeën nodig hebben voor een ander koekje, kijk dan op onze website www.kalmeijer.com en klik het receptenboekje aan. Er staan veel uiteenlopende recepten in. Uiteraard kunt u ook terecht bij uw vertegenwoordiger of bij onze proefbakker in Den Haag. 🐣

Zie de instructie
video voor
Taai-Taai

kalmeijer®

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

Redactie-secretariaat

D. Boer
I. Peters

Medewerkers

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