Nr.93 JUNI 2017

kaiser®

Informatiebulletin

Vers, knapperig desemstokbrood!

kaiser

VAN VADER OP ZOON: BAKKERIJ BERNARD (B)

We lezen steeds vaker in de vakbladen (o.a. Bakkerswereld) artikelen over de beste voorwaarden voor het verkopen van een bakkerij. Ook wij van Kalmeijer hebben hier vaker aandacht aan besteed in ons bulletin en geven u in dit interview met bakker Désiré een individuele kijk op deze materie.

Het is verstandig dat de bakkerij op orde is, voor men met de verkoop begint. Als een koper bij een geldverstrekker voldoende geld kan lenen om de bakkerij te kopen, is het beter dat hij niet ook nog extra geld nodig heeft om het machinepark binnen afzienbare tijd te vervangen.
Financiële instellingen willen vaak de cijfers van de laatste 5 jaar hebben, waarop beoordeeld wordt of- en hoeveel geld beschikbaar komt.
Als voorbeeld nemen wij bakkerij Kuypers te As (voorheen bakkerij Leyen), die wij hebben geïnterviewd voor het bulletin nr.78 in 2012. Ook in deze bakkerij is men blijven investeren, zodat de verkoop makkelijker zou verlopen en dat was inderdaad het geval. Uiteraard heeft de bakker die de aanschaf doet, ook zelf nog veel plezier van zijn investering. Het werk wordt makkelijker, wellicht dat het product verbeterd in kwaliteit en dat de onderhoudskosten sterk naar beneden gaan. Ook dat staat positief op het verkoopverslag. Dat advies lezen we dan ook terug in de vakbladen.

Bakkerij Bernard in Geluwe (B)

In dit bulletin willen we investeringen in de bakkerij nog eens onder de aandacht brengen, maar dan wanneer de bakkerij wordt voortgezet door een familielid. Een bakkerij die hier mee te maken heeft is bakkerij Bernard in Geluwe. Geluwe is een dorp van de gemeente Wervik op 5 kilometer afstand van Frankrijk en daarmee op het grensgebied van Vlaanderen en Wallonië. Dat men hier in de bakkerij tweetalig is zal u dan ook niet verbazen!
De bakkerij heeft de naam van vader; Bernard. Bernard is 35 jaar geleden begonnen met de bakkerij waar voorheen een kledingwinkeltje zat. In die tijd zaten er 13 bakkers in de streek, toch is Bernard begonnen met een kneedmachine en een oven. Door snel en goed te investeren is de bakkerij uitgegroeid tot een prachtig bedrijf met de nodige moderne apparatuur. Op deze manier kon Bernard de concurrentie voor blijven en het zichzelf makkelijker maken. Vergeet niet dat ondanks de investeringen, er heel hard gewerkt moest worden!

Bernard en zijn vrouw krijgen 4 zonen, waarvan aanvankelijk gedacht werd, dat er geen bakker tussen zat. Zoon Désiré wilde de houtbewerking in, maar op een open dag van de school “De Groene Poorte”, besluit hij toch de bakkerskant op te gaan. Na 6 jaar deze school te hebben doorlopen, gaat hij aan het werk als stagiaire en later als volleerd bakker bij diverse bakkerijen, die hij goed uitzoekt. Enkele daarvan noemen we: Espero, Paul de Vos, Michél en Geldhof. Bij de ene bakkerij leert hij goed plannen, bij de ander werken met veel en grote machines en weer een andere leermeester is erg gericht op efficiënt werken. Zo heeft iedere bakkerij zijn sterke punten, die hij als bagage meeneemt. Toen bij bakkerij Bernard een bakker wegging, is hij in hun eigen bakkerij komen werken. In 2010 is hun chef-bakker voor zichzelf begonnen en is Désiré doorgegroeid in de bakkerij.

De winkel

In 2001 heeft Bernard de winkel verbouwd. Nu staat er nog steeds een mooie, ruime winkel, die alle producten goed laat zien. Dat bakkerij Bernard veel aandacht besteed aan de winkel is steeds weer duidelijk als we hem bezoeken. Altijd staat er bij de deur een verzorgde plant, de winkel is mooi aangekleed naar de tijd van het jaar en de winkeldame is al 35 jaar in de winkel aan ’t werk. En het allerbelangrijkste; de winkel ligt vol met heerlijke producten, waarbij iedere feestperiode aangegrepen wordt om producten naar die tijdsgeest te maken!

Verzorgde winkel

Investering in deegverwerking

In 2005 heeft Bernard gekozen om een investering te doen in de deegverwerking. Hij is gaan praten met diverse leveranciers om te bepalen wat nu echt belangrijk is. Zo kwam naar boven dat Bernard altijd heel erg alert is op de kwaliteit. Daarnaast is de ruimte die de installatie inneemt in de bakkerij en het bedieningsgemak van de installatie belangrijk.
Met Peter Geertsema is Bernard gaan kijken bij verschillende bakkers, die werken met Kalmeijer machines en daar heeft hij zijn kwaliteit kunnen bakken! In het najaar van 2005 is de zogenaamde lang- en rondbroodlijn geplaatst. Met deze installatie

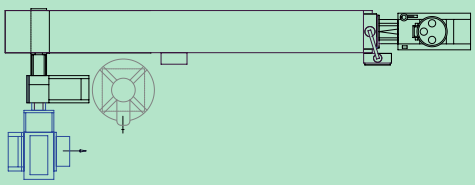
ben je als bakker in staat om volautomatisch de broodproductie alleen te kunnen verwerken. Of het nu gaat om klein- of groot- rondbrood of om klein- of groot- langbrood. Juist door de variabele snelheid van de rijsautomaat ben je in staat om de uitvoer van deegstukken prima te volgen en de deegpillen in bakjes of op tapijten weg te leggen.

Lang- en rondbroodlijn

Door de deegstukken voor het rondbrood eerst te ontgassen en dan pas machinaal op te bollen krijg je een rondbrood met een gelijkmatige structuur. Omdat het assortiment van bakkerij Bernard zo groot is, moet de installatie ook veel soorten deeg goed kunnen verwerken.

De rijsautomaat

De bakkerij blijft maar door groeien, zeker in afzet van brood. De rijsautomaat die er is, heeft een inhoud van 270 deegstukken en is eigenlijk na die 10 jaar dat hij er staat, te klein geworden.
Er kan meer brood tegelijk gebakken worden en daarnaast heeft Bernard ook een remrijskast waar deeg in kan. We zien ook bakkerijen waar de ruimte te beperkt is om nog een oven te plaatsen, maar waar wel de broodomzet groter is geworden. Om dan efficiënt te werken kan een rijsautomaat met meer inhoud ook uitkomst bieden. Stel uw oven heeft een inhoud van 200 broden, dan is het gebruikelijk om ook een rijsautomaat met een zelfde inhoud te nemen. Groeit de broodafzet, dan heeft u niet altijd veelvouden van 200 broden nodig, maar u heeft bijvoorbeeld 500 broden nodig. Dan kunt u bij de tweede serie brood doormiddel van een rijsautomaat met een inhoud van 300 deegstukken de extra 100 broden gelijk mee draaien. Door deze deegstukken in te wegen met een lager gistpercentage, hoeft u niet nog eens een charge brood op te starten. Reken eens uit wat u dat per week kan besparen/opleveren aan tijd en zet daar de investering tegenover.
In de gesprekken met Peter Geertsema kwam naar voren, dat bakker Bernard eigenlijk een continue systeem wilde hebben. Door het brede assortiment brood zijn er veel deegsoorten die het inwegen vertragen. Immers een deeg van 100 kilo bloem weegt vlotter in, dan 5 degen van 20 kilo bloem. Daarnaast vergt het opmaken van de gerezen deegstukken ook meer tijd.
Met de ervaring die Peter Geertsema heeft vanuit zijn achtergrond als bakker, de bezoeken bij andere bakkers en de kennis van de productieplanning, komen ze op een voor hun bedrijf meest geschikte rijsautomaat met inhoud van ruim 500 deegstukken uit.
Aangezien er al werd gewerkt met een tweede uitvoer van gerezen deegstukken aan de achterzijde van de rijsautomaat moest dat ook weer bij de nieuwe rijsautomaat.
De voordelen van het werken met een tweede uitvoer aan de achterzijde van de rijsautomaat, ook wel achteruitvoer genoemd, zijn divers. Soms leent de ruimte in de bakkerij zich perfect voor dergelijke opstelling en ook ontstaat er meer ruimte rondom de afmeetmachine. Als derde argument kunnen we aanvoeren, dat wanneer een bakkerij heel erg smal is, er aan de voorzijde bijvoorbeeld het rondbrood uitgevoerd kan worden en bij de tweede uitvoer het lange brood.



Opstelling lang- en rondbroodlijn

Dat ook nu weer voor Kalmeijer gekozen werd, was voor hen geen discussie. De firma Kalmeijer doet veel moeite om alles in orde te krijgen én te houden. De technieker Paul doet het onderhoud, de kwaliteit die ze er mee maken is ambachtelijk. De installatie is eenvoudig schoon te houden en neemt weinig plaats in. En op Peter kunnen ze altijd terug vallen voor raad en daad!

Van vader op zoon?

Op het moment dat Bernard aangaf dat hij in de bakkerij wil stoppen, moest er echt even geschakeld worden, wat gaan we doen? Als de zaak verkocht zou worden, is dat het einde van een mooi familiebedrijf en daarnaast, wat wilde Désiré gaan doen? Ook rekening houdend met het feit dat hij nog drie broers heeft, die niet in de bakkerij werken. Désiré is zeker niet door zijn vader verplicht om de bakkerij voort te zetten, maar hij was wel van mening, dat er een hele mooie bakkerij staat, waar hij zo mee verder kon. Daarnaast zou hij het jammer vinden als een vreemde bakker de bakkerij voort zou zetten of erger, als de bakkerij helemaal stopt.
Na veel gesprekken gevoerd te hebben met de boekhouder, vader, broers en de notaris, heeft hij de knoop doorgehakt en is hij officieel per 1 oktober 2016 de nieuwe eigenaar van de bakkerij!
De boekhouder heeft meerdere bakkerijen als klant, hij weet dus hoe het financieel reilt en zeilt in de bakkerij branche en dat helpt. De boekhouder heeft goed meegedacht over hoe de bakkerij financieel overgedragen moet worden. Door goed uitgedachte regelingen hebben ze de kosten kunnen verdelen en betaalbaar kunnen houden. Denk hierbij aan het gebouw, de winkel en de machines.

Het jonge team met bakker Désiré links

Afzetten en prikken

Het jonge team

Tijdens dit interview staat Désiré bij de productie van het laatste schot brood, dat voor de volgende dag geproduceerd wordt via de remrijskast. De bakkerij start om 02:30 uur op met eerst het aanzetten van de kneedmachines en aansluitend worden de remrijskasten leeg gebakken. Doordat ze nu werken met een veel grotere rijsautomaat, besparen ze gemiddeld een uur per dag. Jorik, die hier al werkt sinds zijn leercontract, heeft de degen ingewogen in de rijsautomaat. Terwijl Désiré met ons staat te praten, heeft Jonathan de bakjes en de tapijten klaargezet. Goed om te zien dat dit jonge team elkaar zo moeiteloos aanvult en ziet wat er moet gebeuren om de productie vlot te laten verlopen.
Als de rijstijd van de degen in de rijsautomaat er op zit, klinkt er een belletje. De uitvoerklep valt open en de langsteekmachine (toevouw- en opmaakmachine), type KTO wordt gestart. Eerst komen de bakjes, gevolgd door het rondbrood. Middels de QR-code kunt u de film bekijken van het werk in bakkerij Bernard. Uiteraard staat er ook een link op onze website naar ons YouTube kanaal: Kalmeijer bakkerijmachines.

Na de productie gaat de rijsautomaat in de naloop. De ventilator gaat aan, evenals de kachels. Zo wordt de rijsautomaat droog geblazen en met behulp van de UV lamp voorkomen we bacteriegroei.
Ook de overige machines maken ze iedere dag schoon. De ene keer maken ze uitgebreid de kneder schoon en de andere keer de tapijten. Op deze manier blijven ze bij, want onderhoud is behoud! Ze hebben ook een service contract bij Kalmeijer. Dat contract kost niets, maar de monteur komt dan wel frequent preventief onderhoud doen om zo storingen in de nacht te voorkomen. De uren en het materiaal, dat de monteur gebruikt, wordt gefactureerd.

Inmiddels staat het bakjesbrood in de remrijskast. Het rondbrood wordt nog even afgezet en geprikt. Dat afzetten, het iets platter drukken van de bollen, doen we om een wat breder rondbrood te krijgen. Op deze manier heeft het rondbrood wat minder korst, omdat het tegen de buurman aan bakt (gebuuren gebakken). Het prikken is nog overgebleven van vroeger, met als doel om gaten in het rondbrood te voorkomen.

Bakker Bernard Geluwe

Download uw QR reader van de App Store of Google Play

Echter sinds ze werken met de Kalmeijer lijn hebben ze nooit gaten in het brood. Het prikken zijn ze blijven doen voor het uiterlijk.

Bakker, maar ook “baas”

Als we aan Désiré vragen welke tips hij van zijn vader meekrijgt, antwoordt hij erg snel. Zijn vader Bernard, zegt altijd: “Jij bent de baas, jij bepaalt dus of er producten naar de winkel gaan om verkocht te worden. Blijf kritisch op wat je verkoopt! Gooi het liever weg, dan dat je mindere kwaliteit verkoopt”. De kracht van de ambachtelijke bakker is kwaliteit, vers en een breed assortiment. Iets wat wij van Kalmeijer alleen maar kunnen onderschrijven.
Daarnaast geeft zijn vader hem ook advies over het “baas” zijn. “Het is niet makkelijk om de bakkerij van je vader over te nemen. Het personeel is gewend aan mijn vader en ik moet dat maar zien over te pakken”, zegt Désiré. Dat kan alleen door het respect van de bakkers te winnen. Daarnaast is de bakkerij altijd “aanwezig”. Natuurlijk weet hij dat al langer, maar nu is het zijn “pakkie an”. Inmiddels is zijn vriendin ook werkzaam in het bedrijf. Gelukkig heeft haar vader een koeltechnisch bedrijf, dus ook zij is opgegroeid met een eigen bedrijf.

Désiré laat veelvuldig zijn gezicht zien door het hele bedrijf heen. Op deze manier weet iedereen dat hij makkelijk aan te spreken is. Daarnaast kan hij sturen bij fouten of juist door een compliment te geven. Ook toegeven van eigen fouten (hoe moeilijk ook) draagt bij tot acceptatie. We zien tijdens het interview, dat het hem goed afgaat!
Zijn vader heeft minimaal 40 jaar ervaring als bakker, die ervaring moet hij benutten. Ook al is hij het niet altijd met hem eens, maar door in gesprek te blijven met elkaar voorkomen ze veel strubbeling. Al met al is deze manier van overname niet heel erg verschillend, dan wanneer er verkocht wordt aan een “niet familie” bakker. Bernard heeft de bakkerij goed achter gelaten; investeren, daar waar nodig, opdat er niet direct na overname weer geld geleend moet worden, meedenken in de financiële afhandeling en bijstaan met raad en daad. Natuurlijk is het emotionele gedeelte niet te vergelijken met als een vreemde bakker de bakkerij overneemt, maar dat maakt het niet altijd makkelijker.

Wij wensen Désiré en zijn team heel veel succes toe met de voortzetting van de bakkerij, au revoir!

Vader en zoon

VAN VADER OP ZOON: BAKKERIJ VAN DEN BERG (N)

Wanneer de bakkerij overgaat van vader op zoon is het ook goed te kijken welke rechtsvorm de nieuwe bakkerij moet krijgen. Er zijn twee verschillende vormen: zonder rechtspersoonlijkheid en met rechtspersoonlijkheid. Het grote verschil zit hem in het feit dat bij een rechtsvorm zonder rechtspersoonlijkheid het privé bezit ook opgeëist kan worden bij de schulden van uw bedrijf. Dit is bij een rechtsvorm met rechtspersoonlijkheid meestal niet het geval.

De geschiedenis van bakkerij Van den Berg

De bakker die wij in dit artikel aan het woord laten is van bakkerij Van den Berg te Rotterdam. De bakkerij is in 1953 opgericht door opa Van den Berg en sinds die tijd altijd met 1 winkel in Rotterdam Noord (Overschie) gevestigd. Natuurlijk werd er in die tijd ook veel gevent. Zijn zoon Kees, heeft in 1969 een bijna naastgelegen pand gekocht waar een waterstokerij gevestigd was. Hij is daar een kruidenierswinkel begonnen, waar natuurlijk het brood en banket van opa verkocht werd. Later maakte Kees het brood en gebak zelf, maar de functie van kruidenierswinkel is altijd gebleven. Kleinzoon Stefan van den Berg is, samen met zijn broer, dus ook opgegroeid in de bakkerij. Dat hij de bakkerij prachtig vond en zijn broer duidelijk minder, was al snel duidelijk.

Voor dit artikel hebben we een afspraak gemaakt met Stefan, om tijdens een ronde brood bakken, zijn ervaring met de bedrijfsovername te bespreken en op deze manier met u te delen.
Als we op de afgesproken tijd binnen komen, staat

Kuip goed gevuld

Stefan in de open bakkerij al de grondstoffen voor de twee degen af te wegen. We maken vandaag 40 kilo Multigranen en 12 kilo Toscaans meergranen. Beide degen worden als 2 fase brood gemaakt. Zo kan er naar behoefte per dag gebakken worden. Wanneer Stefan al die broodsoorten iedere dag zou moeten maken, worden dat degen van 3-4 kilo. Dat werkt inefficiënt, de degen kunnen dan onvoldoende goed gekneed worden en op deze manier kan Stefan overdag bakken, wat in de open bakkerij weer goed tot zijn recht komt.
Nadat we de historie van de bakkerij hebben

Een overzicht van rechtsvormen in Nederland:

Zonder Rechtspersoonlijkheid	Met Rechtspersoonlijkheid
CV (commanditaire vennootschap)	BV (besloten vennootschap)
Eenmanszaak	NV (naamloze vennootschap)
VOF (vennootschap onder firma)	Stichting
Maatschap	Vereniging
	Coöperatie

besproken, vragen we Stefan naar zijn keuze om de bakkerij voort te zetten. Op een gegeven moment, voor hem was dat in 2010, komt toch de vraag: wat ga ik doen? De bakkerij van vader Kees voortzetten, of als bakker in loondienst. Dat die keuze niet eenvoudig was, komt mede doordat de bakkerij en winkel sterk verouderd waren. Vader deed nog veel met de hand en begon altijd vroeg in de bakkerij. Dat had Stefan zeker niet voor ogen. Eerst is hij maar eens gaan kijken en luisteren bij andere bakkerijen, die vergelijkbaar waren en die qua omvang ook hetzelfde zijn. Die ideeën heeft hij opgeschreven en besproken met Silvia van Nieuwland (bedrijfsadviseur bij Beko Advies) en heeft daar om advies gevraagd of een eigen bakkerij in deze tijd nog wel financieel haalbaar is.
Natuurlijk had zijn vader een bakkerij, maar het meeste brood werd ingekocht, dat is dan toch wel iets anders! Ze kwamen tot de slotconclusie dat het heel goed haalbaar is, alleen moest er wel geld op tafel komen. Stefan's vader bezit de panden van de bakkerij en de kruidenierswinkel. Als hij beide panden zou willen benutten moest er bij allebei veel gebeuren; de bakkerij is sterk verouderd en bijna zonder machines. Ook zaten ze altijd met het transport van het brood, al was het om de hoek. En als er in de winkel vragen waren, moest er gebeld worden, dat is makkelijker als de bakkerij direct achter de winkel is. De kruidenierswinkel voldeed niet meer in deze tijd en kruidenierssspullen wilde hij niet meer verkopen. Hij vond dat je als buurtsuper alleen gebruikt werd voor de vergeten spullen. De voorraad die je daarvoor moet aanhouden neemt te veel ruimte en geld in beslag. Daarnaast is de winkelruimte veel beter inzetbaar voor spullen die je zelf maakt. Immers alles wat je zelf maakt levert meer geld op.
Stefan had voor ogen om er weer een echte brood- en banketbakkerij van te maken.
Dat het een open bakkerij moest worden had hij eerst niet zo bedacht, maar dat dat nu wel realiteit is vindt

hij super! Veel klanten contact, klanten zien dat het vers is, het is een echte brood- en banketbakkerij!

Optimale investeringen

Ze hebben de balans opgemaakt van wat er geïnvesteerd moest worden in het pand waar de kruidenierswinkel zat. Ze dachten aan een broodlijn, een oven, verdeel- en opbolmachine, alle bakplaten en broodkoppels, diepvriezers, koeling en nieuw winkelinterieur. Al met al echt veel dus!
Stefan vertelt verder over zijn ervaring met de adviseur. Het voorstel was om de rechtsvorm te veranderen naar een CV, een rechtsvorm zonder rechtspersoonlijkheid. Door deze constructie is Stefan de eigenaar/baas van de bakkerij, maar is er een geldschieter, de stille vennoot die alleen met geld verbonden is aan de bakkerij. Daarnaast is het zo, dat de stille vennoot bij een eventueel faillissement van de bakkerij alleen zijn geïnvesteerde bedrag kwijt is en nooit privé aansprakelijk is. **Let wel op**, de stille vennoot moet dan ook echt stil zijn en niet namens de CV optreden!
Met het uitgewerkte plan en extra goed voorbereid zijn ze naar de Rabobank gestapt.
De bank stelde vragen in de trant van:

- Waarom zou ik bij de bakker moeten kopen in plaats van in de supermarkt?
- Wat onderscheidt bakkerij Van Den Berg van andere bakkers?

Uiteraard stelden ze ook vragen over de financiën. Doordat hij een positief financieel advies van Beko Advies kon laten zien, konden ook die vragen direct beantwoordt worden, heel overtuigend dus.
De bank stelde voor om de panden van zijn vader opnieuw onder een hypotheek te zetten. Daarmee kon hij het grootste gedeelte betalen. Verder heeft hij zijn eigen spaargeld gebruikt en ook nog voor lopende zaken een rekening courant geopend. Ook heeft hij direct afgesproken dat hij kosteloos kan aflossen wanneer dat mogelijk is. Zo kan hij direct besparen op rentekosten.

Ondertussen is de deegkuip volgestort met bloem en tapt Stefan het water erbij. Met het Kalmeijer Water-, Meng- en Meetapparaat, type KWD45, kan hij precies doseren wat hij nodig heeft, tot op 2 decimalen! Ook de temperatuur is eenvoudig in te stellen met de grote draaiknop.
Op het eind van de kneedtijd controleert Stefan de deegtemperatuur met de externe thermometer die ook op het apparaat aangesloten zit.
Stefan weegt de deegstukken af met de Kalmeijer Afmeet- en Oppuntmachine, type KAO.

De Inrichting van de bakkerij met Kalmeijer apparatuur

Wat hij tijdens zijn zoektocht bij andere bakkers ook meekreeg is, hoe positief de bakkers zijn over Kalmeijer. Op een relatief klein vloeroppervlak toch veel deeg kunnen verwerken.
Daarnaast zijn de bakkers goed te spreken over het bedieningsgemak en natuurlijk de broodkwaliteit, die ze ermee kunnen bakken. Toen het plaatje voor hem steeds duidelijker werd heeft hij Luciën van der Zijden, de vertegenwoordiger van Kalmeijer, een belletje gegeven. Na uitleg van zijn ideeën gaf Luciën aan, dat wanneer de klanten merken dat je zelf weer gaat bakken, de omzet veel harder kan gaan stijgen dan waar menigeen op rekent. Daarnaast zal de marge veel hoger zijn. Stefan zegt: “Ik weet nog goed dat mijn vader het zonde vond wanneer er brood over was. Nu ben ik “blij” als er een krat brood overblijft. Ik begrijp maar al te goed dat mijn vader destijds ƒ2, - weggooide en ik nu maar € 0,40 cent”. (Lees hierover ook het artikel in “Bakkers in Bedrijf”, april 2017 nr. 3.)

KWD 45

Voldoende gerezen

De deegpunten van het Multigranen en het Toscaans brood zijn nu voldoende gerezen om te worden opgemaakt.
Van de meeste meergranen soorten zoals mais, spelt of Vikorn maakt Stefan halfjes. Met het, zogenaamde, halfjesmes kunnen deegstukken van 900 gram worden verwerkt als heel brood, maar komen na het opmaken als halfjes uit de toevouw- en opmaakmachine. Stefan heeft dan ook deegstukken van 880 gram ingewogen, in de rijsautomaat. Dit scheelt ruimte in de rijsautomaat, maar ook tijd. Het opmaken gaat nu twee keer zo snel als wanneer je slechts halfjes opmaakt. Alles wordt ruim gedecoreerd en op de "twee fase" manier gebakken.
Na 75 minuten narijs zijn de deegstukken klaar om gebakken te worden.
U kunt de film van Stefan zien via de QR-code of op ons YouTube kanaal: Kalmeijer bakkerijmachines.

Met Luciën hebben ze de tekening van de bakkerij bekeken, zoals Stefan het bedacht had. Rekening houdend met de inhoud van de oven en de ruimte in de bakkerij, hebben ze besloten dat een volautomatische broodlijn de beste keuze was. De inhoud van de rijsautomaat is 136 deegstukken. De broodlijn past precies tussen de achterkant van de oven en de buitenmuur.
Vanaf de eerste plannen in 2010 hebben ze er vier jaar over gedaan, om de bakkerij, zoals die nu is te krijgen. Ze hebben dan ook veel zelf gedaan bij de verbouwing, zoals de bakkerijvloer uitgraven en het plafond slopen. De bakkerij ligt nu 30 cm lager dan het straatniveau. Al die aarde hebben ze zelf uitgegraven en afgevoerd. Ook het plafond konden ze laten demonteren, maar hij is, al zegt hij het zelf, best handig. Met hulp van zijn broer en vrienden was het goed te doen. De bouwwerkzaamheden heeft hij laten doen. "Wat je zelf kan, moet je doen, mede om kosten te besparen, maar wat je niet beheerst moet je laten doen", zegt Stefan. "Ik denk dat ik ook de juiste bedrijven de juiste dingen heb laten doen. Ieder bedrijf heeft een specialisme; dus een interieurbouwer heeft de winkel gedaan, Kalmeijer de deegverwerking en Becker de ovens. Zo maak je gebruik van de kracht van een ieder. Een bedrijf dat alles kan, kan nooit in alles perfect zijn", vindt Stefan.

De nieuwe winkel

Toch heeft hij nog iets van de kruidenierswinkel van zijn vader overgehouden; ze verkopen ook vleeswaren en kaas in de winkel. De grillworsten en de rosbief bakken ze zelf, ze hebben toch een oven staan. Doordat ze deze apparatuur hebben, is het ook heel eenvoudig om belegde broodjes te verkopen. Voor sommige bakkers is dat heel gewoon, maar omdat zij hier midden in een woonwijk zitten, is dat toch anders. Voor hen is het goed te merken, dat het "out of home" eten steeds meer wordt. De marge op een belegd broodje is goed. Tevens kan hij zo kantoren en bedrijven een complete, perfecte lunch leveren. Wat hij ook veel hoort van de wat oudere mensen hier in de buurt, dat ze het prettig vinden, dat ze bij hem niet direct een grote verpakking moeten kopen. Ook kleinere hoeveelheden verkoopt hij graag. "10 keer een beetje is ook veel", zegt Stefan.

De bel van de oven gaat, tijd om het brood uit te ovenen. De dagproductie is klaar, het is half twee. Stefan vertelt, dat hij afgelopen jaar een nieuwe investering heeft gedaan. Een Kalmeijer broodsnijmachine, een machine die perfect in het nieuwe winkelinterieur past. Doordat je aan de voorzijde het brood erin legt, blijf je contact houden met de klant. Ook het geluidsniveau is dusdanig, dat een gesprek gewoon doorgang kan vinden, je verbreekt het verkoopgesprek niet. Voor de komende jaren heeft Stefan voldoende nieuwe ideeën, maar, zo geeft hij aan, alles op zijn tijd. Door continue te blijven investeren, voorkom je dat je ineens een heel groot bedrag kwijt bent en kan je de investering zo ook beter behappen. Daarnaast maak je zo maximaal gebruik van de investeringsaftrek en je bedrijf blijft bij de tijd. Ook zorgt hij, dat hij goed om zich heen blijft kijken; waarom doet die andere bakker het zo? Blijf vragen en blijf kijken, een belangrijke les die hij geleerd heeft bij de bezoeken aan andere bakkerijen.

Hij weet nog goed dat hij voor het eerst in zijn open bakkerij stond te bakken, een beetje vreemd, onwennig, maar wel heel trots. Al met al zijn ze nu vier jaar verder en zijn de woorden van Luciën realiteit geworden. Ze hebben er veel meer klanten bijgekregen, maar ook de gemiddelde besteding is hoger geworden. De afgelopen jaren hebben ze de omzet bijna zien verdubbelen, het afgelopen jaar zitten ze wederom 10% boven 2015. Hij is blij dat hij die kostenvrije aflossing van de rekening courant bij de bank goed afgesproken heeft. Zo zie je, dat ook een kleine bakkerij in een woonwijk zeker levensvatbaar is.

Vader en zoon

In-ovenen

Uit-ovenen

Stefan in de bakkerij

Download uw QR reader van de App Store of Google Play

WORKSHOP NOORDERPOORT COLLEGE

In de stad Groningen is, in het voetbalstadion de Euroborg, het Noorderpoort college gevestigd. Een middelbare opleiding, waar onder andere voor de bakkerijopleiding gekozen kan worden.

Noorderpoort

Merijn Flart, zelf student geweest op deze school, is nu al geruime tijd vertegenwoordiger van Kalmeijer in Noord- en Oost Nederland. Merijn kent de docent, Klaas Noordhof, nog vanuit de tijd dat Klaas in de bakkerij van zijn vader werkte. Het contact is altijd gebleven en vanuit beide kanten kwam de vraag of Kalmeijer wat kan betekenen voor de opleiding. Aangezien de meeste deegverwerkingsmachines van Kalmeijer te groot zijn om mee te nemen naar Groningen, is het niet eenvoudig om daar iets mee te doen. Maar we hebben wel de Kalmeijer Koekjesvormmachine, type KGM (rvs), die eenvoudig mee te nemen is én goed in te passen is in een lesprogramma. Zo kwamen we op het idee om op het Noorderpoort college een demonstratie / workshop te geven met deze KGM. Samen met de leraren Noordhof en Ormel, hebben we een lesprogramma opgezet, waarbij het uitgangspunt was, dat de leerlingen vooral zelf aan de slag moeten. Immers de leerling van nu zal straks als bakker/zelfstandige gaan werken!

Met een presentatie over Kalmeijer hebben we ons voorgesteld aan 20-tal leerlingen, uitleg gegeven over het programma van de dag en waar Kalmeijer voor staat; specialist in deegverwerkingsmachines waar kwalitatief perfect brood mee gemaakt kan worden.

Wat ons van Kalmeijer opviel waren een aantal aspecten. Ten eerste, de betrokkenheid van de klas, ten tweede, dat er slechts 1 van de 20 leerlingen een ander beroep zou kiezen dan bakker. En tot slot, dat het aantal dames in de meerderheid is.
Dat de leerlingen een verslag moeten maken over deze dag is goed te zien; er wordt volop meegeschreven en vragen gesteld.

Aansluitend hebben we gesproken over de diverse manieren van koekjesdeeg zetten en welke wijze het meest geschikt is voor de koekjesvormmachine. Na het behandelen van de leerstof hoe het deeg te zetten, zijn we in het praktijklokaal aan de slag gegaan. In 5 groepen van 4 leerlingen hebben we 5 verschillende degen gemaakt:

1. Paaskoekjes, met als garnituur hazelnoot broyage.
2. Hartige kaaskoekjes, om zo de machine ook in de zomer te benutten.
3. Taai-taai, we zitten hier toch zeker wel in de goede streek!
4. Speculaas, het verplichte koekje.
5. En gevulde koeken, omdat deze met de machine efficiënter te maken zijn.

Terwijl de ene groep aan het deeg zetten is, wordt er aan de andere groep uitleg gegeven over de machine. Gelet wordt op de automatische verwarming, de mes-beveiliging en het instellen van het bakplaten transport. Juist het aspect van veilig werken

Zelf aan de slag

Mesbeveiliging

benadrukken we. Ook vanuit deze klas krijgen we de verhalen te horen, dat te veel (leerling) bakkers zich hebben gesneden aan het mes. Het is uw verantwoordelijkheid dat er veilig gewerkt kan worden! Ook hier is de verslaglegging een feit. Echter in “onze tijd” gebeurde dat zeker niet met de smartphone. Goed te zien is, dat de leerling in plaats van een verbod hierop, positief gebruik moet maken van de smartphone.

Alle leerlingen lopen al stage in een bakkerij en van daaruit kennen de meeste de koekjesvormmachine, die in het najaar veelvuldig gebruikt wordt. Veelal is dat een ouder type dan het rvs model, dat Kalmeijer heeft meegenomen. We hebben ook het Kalmeijer werkplatenbankje meegenomen en een flink aantal standaard walsen. Dat er zoveel meer mogelijk is dan alleen speculaas en kerstkransjes, verbaast ze dan ook. Het werkplatenbankje biedt plaats voor 50 bakplaten, wanneer u deze dubbel legt worden dat er 100. Daarnaast zijn er 4 geremde zwenkwielen onder en is het werkbankje opgebouwd uit rvs. Mede door de afmeting en hoogte is dit werkbankje uitstekend geschikt om bij de koekjesvormmachine te gebruiken.

Natuurlijk hebben we diverse speculaasfiguurwalsen meegenomen, de kleutertaai-wals, Paasfiguren-wals en verschillende maten gevulde koeken walsen.
Dat er mogelijkheden zijn voor speciaal-walsen wordt duidelijk als we vertellen over bakkerij Crebas. Deze bakker heeft een wals laten maken met de afbeelding van de Martinitoren.

Bij het zetten van de diverse degen wordt door de proefbakker van Kalmeijer, de heer Tweebeeke, uitleg gegeven over de gevolgen van een foutieve werkwijze. Bijvoorbeeld wanneer boter op bakkerijtemperatuur gebruikt wordt, waardoor het deeg veel minder plasticiteit heeft, of wanneer een deeg te lang gekneed is waardoor correcte figuren afsnijden veel moeilijker wordt, het deeg is te elastisch.
Natuurlijk is de vreemde eend in de bijt het taai-taai deeg. Doordat we werken met kleine groepen kan er ook extra gekeken worden bij het deeg zetten of bij de uitleg van de machine.

Aangezien er een pauze opgenomen is in het lesprogramma, verwerken we twee degen met de koekjesvormmachine voor de pauze; het speculaas- en de Paaskoekjesdeeg. Van het speculaasdeeg maken we mini speculaasjes, poppen met amandelschaafsel en het alom bekende speculaas. Hier komt dan ook goed naar voren dat het bakken van speculaas niet op kleur kan. Ook vertellen we dat poppen veel langer bakken en daarmee een lagere baktempratuur moeten hebben. Als richtlijn geven we aan dat speculaas al gauw 20 minuten bakt. De poppen, afhankelijk van het gewicht, 30-35 minuten, altijd met de stoomschuif open.

Na de pauze verwerken we de andere drie degen. Merijn Flart geeft uitleg waarom er met taai- taaideeg juist een teflon mes moet worden gebruikt en bij het produceren van de gevulde koeken juist niet.
Bij het produceren van gevulde koeken wisselen we eenvoudig, zonder gereedschap, de figuurwals. Omdat tegenwoordig de consument vaker mini’s koopt, maken we naast de 90 mm ook 55 mm gevulde koeken. Dat mini in trek is, blijkt wel als de directrice polshoogte komt nemen; wat een leuke kleine speculaasjes! Waarom heeft mijn bakker dat nog niet? Meteen gaan er ook nog een paar mini gevulde koeken mee naar de lerarenkamer.

Nadat alle producten gebakken zijn en het praktijklokaal klaar is voor de volgende klas, gaan wij weer naar het theorielokaal. Daar bespreken we de grondstoffen: boter, suiker en bloem als hoofdgrondstof met de keuze die je daarin hebt en de hulpgrondstof met hun eigenschappen zoals de verschillende soorten bakpoeder. Ook beoordelen we de gebakken producten; wat vinden we goed en waarom. En vooral als het niet goed is, wat kunnen we doen om dit te verbeteren?
Tot slot hebben de leerlingen het Kalmeijer koekjestrommeltje gevuld om thuis of op de stageplaats te vertellen over deze workshop.

Hr. Tweebeeke met leerlingen

Vullen van de koektrommels

DESEMSTOKBROOD DEZE ZOMER?

De zomer staat voor de deur, mooie weekenden die er aan komen, iedere bakker begrijpt wat dat inhoudt. Juist, de barbecue! En bij barbecue hoort lekker vers, knapperig stokbrood. De Kalmeijer Puntjes- en Stokbroodmachine, type KPS, zou u kunnen helpen met de verwerking van het deeg.

Vers, knapperig stokbrood

Grove, open structuur

Steeds vaker vraagt de klant om desemproducten. Je kunt het een hype noemen, of juist een bewuste keuze van de consument, maar het is aan de bakker om daarop in te springen. De biologische producten worden ook steeds meer gevraagd. Misschien dat daar ook voor u omzet in zit. Nu de economie weer aantrekt, zijn er kansen voor u om de consument (nog) vaker te laten kiezen voor de ambachtelijke bakker. We kunnen als bakker er voor zorgen, dat de consument een goede reden heeft om (vaker) naar de bakker te gaan.

Stokbrood is een product waarmee de bakker zich vrij eenvoudig kan onderscheiden van bijvoorbeeld de supermarkt. Daar zijn het meestal “bake-off” producten die aangeboden worden, voorverpakt in het schap of “in het licht van de maan” afgebakken. Voor beide geldt; compact van structuur en zeker niet krokant. In het slechtste geval kan de consument het stokbrood thuis voor een derde keer gaan bakken!
Maar ja, wordt er dan vaak genoeg gezegd, waarom verkoopt de supermarkt er zoveel en ik niet? Waarschijnlijk zal de consument het niet kopen omdat het zo lekker is. Een reden kan zijn gemak, maar zeker is dat de supermarkt de hele dag door, in het zicht van de klant, (af)bakt.
Als je op zaterdag rond 14:00 uur naar “een” bakker gaat om een lekker knapperig stokbrood te halen, is er een grote kans dat de winkeldame de rekken al staat schoon te maken en daarmee de kans op stokbrood erg klein is. Loop je vervolgens als consument even naar de buurtsuper, dan staat de winkeldame net de “bake-off” stokbroden uit de doos op de bakplaten te leggen voor een nieuwe verkoop. Niet zo lekker als van de bakker, maar zij hebben op dat moment tenminste nog stokbrood.
Over het algemeen beschikken de meeste bakkerswinkels over een winkeloven, dus de mogelijkheid om in de winkel, in het zicht van de klant, te bakken is er. Dan zouden de winkeldames, met een goede uitleg, de hele dag door stokbrood kunnen bakken.

Tijd dus om veranderingen door te voeren.
Wij willen u op weg helpen om authentiek, rustiek, lekkere desemstokbroden te maken met een grove, open structuur en als het even kan, op de vloer gebakken. Dat geeft het stokbrood dan nog even dat karakteristieke smaakje, wat de supermarkt (nog) niet kan!

Het verschil tussen een desemstokbrood en een gewoon stokbrood is over het algemeen, dat desemstokbrood een wat meer gelige, onregelmatige, spekkerige structuur heeft. Traditioneel stokbrood heeft een wittere, regelmatige, open structuur. Ook de korstkleur zal verschillen; desemstokbrood heeft een wat rode gloed, terwijl traditioneel stokbrood meer goudbruine, glimmende kleur heeft. En natuurlijk zal de smaakbeleving verschillen.

Bloemsoorten

Wij hebben gekozen voor de bloemsoort “T65 Tradition Française”. Deze bloem is speciaal voor de bereiding van authentieke, rustieke broodsoorten. Voor deze bloemsoort wordt voornamelijk Franse tarwe vermalen. Tarwe, die dus veel zon heeft gezien! De Franse molenaar, net als zijn Belgische collega, kiest ervoor om de kwaliteit van de bloem uit te drukken in cijfers. In Nederland wordt er gewerkt met fantasienamen. Die cijfers die je op de Franse bloemverpakking ziet, zijn om het as-gehalte aan te geven. Het getal geeft aan hoeveel materie je overhoudt wanneer de molenaar de bloem zou verbranden. Voor ons geeft dat aan hoeveel mineralen, kalk en fosfor de bloem bevat. Hoe “grijzer” een bloem, hoe meer as-gehalte hij bevat.

- T45, een witte (banket)bloem heeft een as-gehalte van 0,5%;
- T55, broodbakbloem meet tussen de 0,5 en 0,6%;
- T65, bloem bevat tussen de 0,62 en 0,75%;
- T80, bloem bevat tussen de 0,75 en 0,9%;
- T110, bloem/meel tussen de 1 en 1,2%;
- T150, volkorenbloem zit hoger dan 1,4% as-gehalte.

Nu we weten wat die cijfers betekenen, kunnen we de juiste bloem voor het juiste product kiezen; hoe lager het as-gehalte, hoe minder kern van de korrel is vermalen.

De bloem die wij gebruiken, bevat geen ascorbinezuur. Ascorbinezuur is een broodverbetermiddel, dat tijdens het rijzen meer stand aan het deeg geeft. Doordat dit niet aan de bloem is toegevoegd, zullen we het deeg meerdere bewerkingen en langere rijstijden moeten geven om zo die stand in het deeg te krijgen.
Als desem hebben wij Amore van Zeelandia gebruikt. Natuurlijk, of misschien zelfs nog beter, kunt u uw eigen desemcultuur gebruiken om zo uw desemstokbrood qua smaak laten onderscheiden van andere broodverkopers. Amore is een desemcultuur met gedroogde gist. Er kan een voordeeg van gemaakt worden en het kan rechtstreeks in het deeg verwerkt worden. Wanneer u met andere desems gaat werken, moet u hier rekening mee houden.

Desemdegen verwerken

Wij begrijpen dat als we over slappe, ciabatta-achtige desemdegen praten, het niet zal lukken om dit type deeg met de afmeet- en oppuntmachine, type KAO, af te wegen. Vandaar dat wij ervan uit zijn gegaan dat de

Op de bank gerezen

stokbroodjes met de hand afgewogen worden en op de bank gerezen. Afhankelijk van de hoeveelheid vocht kunnen de deegstukjes wel rijzen in de rijsautomaat, type KRV. Denk er wel aan, dat deze deegstukjes een lange rijsperiode hebben en dat daardoor de rijsautomaat ook langer bezet is. De verwerking verder zal met de Kalmeijer Puntjes- en Stokbroodmachine, type KPS, worden gedaan. Doordat het deegstukje, na de tweede rijsperiode, machinaal wordt verwerkt is de kans op een wat minder grove structuur sneller aanwezig, dan wanneer u het deegstukje volledig met de hand verwerkt. Door de receptuur en werkwijze, die we gebruikt hebben, zullen de kenmerken van een desemproduct toch zeer goed behouden worden.

Naast de stokbroden die u met deze machine kunt maken leent de machine zich ook uitstekend voor het verwerken van deegstukjes voor roombroodjes, puntjes/sandwiches of croissants. Het gewichtsbereik moet wel tussen de 20 en 500 gram zitten.
Doordat u met z'n tweeën met deze machine kan werken, gaat het ook lekker snel; de één voert de deegstukjes in en de ander zet deze opgemaakte deegstukjes weg. Wanneer u toch alleen werkt met de machine dan is het goed te weten, dat de in- en uitvoer aan dezelfde zijde zitten. Zoals u gewend bent van Kalmeijer staat deze machine op vier geremde wielen, waardoor hij makkelijk verrijdbaar is.

Receptuur:

%	Gewicht	Grondstoffen	Type
100	10.000	Bloem	T65
10	1.000	Desempoeder	Amore
1	100	Gist	
1,6	160	Zout	
72	7.200	Water	

Werkwijze:

- Maak een goed afgekneed deeg van 25°C;
- voeg 65% van het water gelijk toe en was het resterende water in;
- voorrijs van 90 minuten;
- afwegen 285 gram en licht oppunten;
- puntrijs 20 minuten;
- met de KPS verwerken, richtlijn voor de standen: walsen op 10 en doeken op stand 8;
- gelijk puntjes aan de uiteindes rollen;
- tussen deegkleedjes leggen of gelijk op inschiettapijten leggen en afdekken met deegkleedjes;
- niet in de narijskast, maar in de bakkerij laten staan;
- narijs 50 minuten;
- voor het bakken insnijden (evt. decoreren met roggebloem);
- bakken met stoom in 25 minuten, waarbij de laatste minuten de schuif open is;
- als richtlijn voor de oventemperatuur kunt u 230°C aanhouden.
  Let wel, iedere oven is anders!

Mooie, scherpe puntjes

Afbakken op de vloer

Door nu de narijstijd op een koelere plek te laten gebeuren, kunt u het afbakmoment uitstellen. Zo kan er een grotere hoeveelheid deeg gemaakt worden, wat gedurende de dag in kleinere porties gebakken wordt. Ook zijn er al veel bakkers die hun authentiek, rustiek stokbrood in 2-fasen bakken. Hierdoor kan de bakker ook zelf voorgebakken stokbrood verkopen, als alternatief voor de supermarkt én daarnaast kunnen de winkeldames ook de hele dag door stokbrood bakken. Dat daarbij een veel beter resultaat bereikt wordt dan bij de supermarkt lijkt ons geen probleem, immers u bent de vakman die dat kan overbrengen. Er is zeker verschil van smaak, geur, uiterlijk, versheid en krokantheid. Adverteer, communiceer dan duidelijk, dat u het stokbrood de hele dag door bakt. Soms kan het gebeuren dat het weer tegenvalt, maar zolang uw stokbrood nog maar deeg is, is er niets verloren toch?

Wij wensen u een mooie zomer toe!

VOEDSELVEILIGE MATERIALEN

De afgelopen tijd krijgen wij bij Kalmeijer regelmatig de vraag of al onze gebruikte materialen "voedselveilig" zijn. Samenvattend kunnen we stellen dat alle gebruikte materialen in onze nieuwe machines voedselveilig zijn.

Binnen de voedingsmiddelenindustrie is de belangrijkste ontwikkeling op dit moment de EC1935/2004, de Europese wet voor materialen en voorwerpen, bestemd om met levensmiddelen in contact te komen, de zogenaamde "Food Contact Materials". De EC 1935/2004 is op 1 april 2009 van kracht geworden en de naleving hiervan wordt gecontroleerd door de Nederlandse Voedsel- en Waren Autoriteit (NVWA).

De gebruikte stoffen mogen geen gevaar opleveren voor de gezondheid van mens en dier, als die tot een onaanvaardbare wijziging in de samenstelling of tot een aantasting van de organoleptische eigenschappen (geur en smaak) van de levensmiddelen kunnen leiden.

Sommige stoffen kunnen uit voedselcontact materialen vrijkomen en in levensmiddelen terecht komen. Daardoor kan de consument deze stoffen binnenkrijgen. Door het maken van een risico beoordeling wordt onderzocht of er ongewenste gezondheidseffecten kunnen optreden door deze stoffen. Afhankelijk van de risicobeoordeling wordt een stof al dan niet toegelaten voor gebruik in voedselcontact materialen.

In Nederland is het gebruik van voedselcontact materialen geregeld in het Warenwet besluit Verpakkingen en Gebruiksartikelen (WVG). Daarin is de Europese wetgeving geïmplementeerd. Bij dit besluit is de regeling Verpakkingen en Gebruiksartikelen opgenomen met specifieke eisen voor verschillende materialen. Deze regeling gaat verder dan de Europese wetgeving.
Een stof mag pas worden gebruikt in voedselcontact materiaal, als die toepassing daarvoor is toegelaten. Daarvoor moet de producent van deze stof een dossier met migratie- en toxiciteitsgegevens over de stof aanleveren bij de overheid.
Op grond van het dossier beoordeelt de overheid of het veilig is om de stof te gebruiken in voedselcontact materialen. Alle toegelaten stoffen staan op materiaal-specifieke positieve lijsten.

In Nederland gelden voor bijna alle voedselcontact materialen positieve lijsten.
Plastic, papier, karton, hout, metaal, coatings e.d. Deze materialen mogen alleen voor voedselcontact gebruikt worden, als alle daarin aanwezige stoffen zijn beoordeeld en toegelaten. De G4 commissie van het ministerie van WVS stelt de beoordelingen op. Stoffen die in Nederland zijn toegelaten, worden opgenomen in de Warenwetregeling verpakkingen en gebruiksartikelen. Stoffen die niet zijn opgenomen in deze regeling, mogen niet in voedselcontact materialen voorkomen.

Alle gebruikte materialen in onze nieuwe machines voldoen aan deze wetgeving.

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
S. Curwiel

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