Nr.97 SEPTEMBER 2018

kaweijer®

Informatiebulletin

Welkom op onze stand nr.167

kaweijer

TWEEDEHANDS MACHINES *KUNNEN* EEN OPLOSSING ZIJN!

In Nederland en België is bijna elke bakkerij wel voorzien van een deegverwerkingsinstallatie. De deeglijnen die in de ambachtelijke bakkerij gebruikt worden, kunnen zowel half-, als volautomatische deeglijnen zijn.

De keuze is mede afhankelijk van het aantal broden wat dagelijks geproduceerd moet worden, ook rekening houdend met de productie in het weekend. De capaciteit (inhoud) van de rijsautomaat wordt veelal bepaald door de capaciteit van de oven. Een extra hoeveelheid deeg draaien voor de vriezer kan ook invloed hebben op de capaciteit van de rijsautomaat. Uw vertegenwoordiger kan u daarbij prima adviseren.

Voordelen

Het is logisch dat bakkerijen mechaniseren, want het gebruik van een deegverwerkingsinstallatie van Kalmeijer kent veel voordelen:

- Grotere capaciteit: door gebruik te maken van machines kan één medewerker veel meer produceren of hetzelfde produceren in minder tijd. Hier realiseert u een enorme besparing, loonkosten zijn tenslotte uw grootste kostenpost.
- Meer gemak: doordat de machines een groot deel van de handelingen overnemen blijft er energie over voor andere werkzaamheden.
- Door automatisering/mechanisering van het deegverwerkingsproces kunnen minder geschoolde medewerkers ook worden ingezet.
- Betere, constante kwaliteit: door controle op het proces zoals rijstijden, temperatuur en vochtigheid zal de kwaliteit en constantheid van uw product verbeteren.

Er kunnen verschillende redenen zijn waarom een bakker een complete broodlijn wil aanschaffen of alleen een enkele nieuwe machine. De oude machines zijn technisch versleten of kunnen qua hygiëne absoluut niet meer gebruikt worden. Het kwaliteitsniveau, dat u wilt bereiken is niet haalbaar door verouderde techniek. De capaciteit van de installatie is te klein geworden. U wilt meer mechaniseren door personeelsgebrek of meer produceren met hetzelfde personeel. U wilt een Kalmeijer lijn aanschaffen vanwege de grote ruimte besparing (meer produceren op hetzelfde vloeroppervlak). Er moet geïnvesteerd worden in verband met de belastingen.

KRA

Inruilprijs

Op het moment dat een collega bakker overweegt om zijn installatie te vervangen door een nieuwe Kalmeijer deegverwerkingsinstallatie, wil hij zijn bestaande machines inruilen. Als het Kalmeijer machines betreft, is het geen enkel probleem om de inruilprijs te bepalen. De machines die worden ingeruild bij Kalmeijer, worden onderverdeeld in categorieën. We letten daarbij op:

1. De leeftijd van de machine. Dit is eenvoudig na te gaan aan de hand van het type en nummerplaatje in de machine. Wanneer dit niet meer aanwezig is kan aan de hand van bepaalde kenmerken van de machine een indicatie gegeven worden van het bouwjaar.
2. Het uiterlijk van de machine. Een schone en verzorgd uitziende machine (zonder deuken en beschadigingen) heeft een hogere inruilwaarde.
3. Het onderhoud van de machine. Is de Kalmeijer machine altijd door onze servicedienst onderhouden, dan komt dit naast de jarenlange goede werking en de levensduur, natuurlijk ook de inruilprijs ten goede.
4. De vraag vanuit de markt naar die gebruikte machines.
5. Het aanbod van machines.

De eerste twee punten spreken voor zich. Als er tijdens reparaties en/of onderhoud originele Kalmeijer onderdelen zijn gebruikt heeft dit voordelen. Dit kan alleen als de machine bij ons in onderhoud geweest is, omdat veel specifieke onderdelen in de fabriek van Kalmeijer worden geproduceerd. Uiteraard komt het gebruik van originele onderdelen ook de werking van de machine ten goede.
Als de vraag vanuit de markt wijzigt zal daardoor de inruilprijs veranderen. Een kwestie van vraag en aanbod. Helaas sluiten veel bakkerijen, hierdoor is er een groot aanbod van gebruikte machines. Alleen jongere, goed uitziende machines maken een kans om verkocht te worden door Kalmeijer.

Bij niet Kalmeijer machines ligt het inruilen van de machines moeilijker. Deze zijn uiteraard ook onder te verdelen in diverse merken en categorieën, maar in het algemeen kan gesteld worden dat de vraag naar gebruikte niet Kalmeijer machines beduidend minder is, waardoor ook de inruilprijzen lager liggen. Een ander verschil is dat bollenkasten niet op wielen staan zoals dat bij de Kalmeijer rijsautomaat wel het geval is. Het nadeel van het “niet op wielen staan” is dat de framedelen die op de grond staan bijna altijd sterk verroesten, zo niet totaal doorgeroest zijn. Dat maakt het opknappen van deze framedelen nagenoeg onmogelijk en moeten daarom ook altijd vervangen worden, wat zeer kostenverhogend werkt. Ook het “verhuizen” van een bollenkast kost veel meer inspanning en maakt het daarom minder aantrekkelijk.

Hoe oud is oud?

Zoals u wellicht weet bestaat Kalmeijer bijna 100 jaar. We verkopen dus ook al bijna 100 jaar bakkerijmachines. Een feit is dat de techniek de laatste 100 jaar sterk veranderd is. Kalmeijer besteedt een groot deel van haar tijd aan het verbeteren van bestaande machines, bijvoorbeeld de rijsautomaat,

KRA 2

type KRV. Maar ook het ontwikkelen van nieuwe machines zoals de kleinbroodlijn, type KKL, met zijn unieke opbolsysteem en recent de deegsnijmachine, type KDS, voor rechte lijnen broodjes.
In onze historie zijn er bijvoorbeeld de “gouden handjes” die eind jaren ´70 zijn intrede deed. De koekjesvormmachine, type KGM, in 1974. Of de rijsautomaat, type KRV die in 1990 verkocht werd.

Laten we ook iets dichter bij huis kijken. Een machine die Kalmeijer 30 jaar geleden ontwikkeld heeft, was voor die tijd vooruitstrevend! Zou dat vandaag nog zo zijn, denkt u? Toch zien we met enige regelmaat machines met nog oudere leeftijden “opnieuw” hun intrede doen bij een bakkerij. Wat wij u met dit artikel willen uitleggen, is dat niet alle machines een koopje zijn. Door u te informeren over wat Kalmeijer nog wel of niet verkoopt, krijgt u ook inzicht in wat een “koopje” is. Immers als u een broodsnijmachine koopt die Kalmeijer al 20 jaar niet meer verkoopt, kan het zo maar zijn dat er ook geen onderdelen meer voorradig zijn. Wanneer uw “koopje” dan een storing geeft, zijn wij niet meer in staat om u te helpen.

De foto’s die bij dit artikel geplaatst zijn, zijn van oude machines die Kalmeijer nu niet meer verkoopt, ook niet meer als gereviseerde machine. De reden daarvoor is eigenlijk eenvoudig; de techniek van destijds is verouderd. Ook de wensen van bakkers van nu, sluiten niet meer aan bij een dergelijke machine:

1. Het assortiment is veranderd;
2. De kwaliteit van uw product kan niet gegarandeerd worden, wanneer deze gemaakt zijn met dergelijke machines;
3. U wilt besparen op arbeidskosten;
4. De bedrijfszekerheid laat te wensen over;
5 En tot slot, de veiligheidseisen zijn behoorlijk aangescherpt.

Uitleg bij de punten:

1. Het broodassortiment wat u nu voert, is een heel ander assortiment dan 30, 40 jaar geleden. De

hoeveelheid verschillende meergranen degen die u verwerkt, zijn een goed voorbeeld hiervan. Ook kan het voorkomen dat uw “koopje” niet correct werkt. In plaats van gelijkmatig het deeg verdelen in 900 gram, wat de bedoeling is bij een afmeet- en oppuntmachine, meet de machine af met een veel te groot verschil. U moet dan alsnog alles nawegen om te zorgen dat u aan de droge stof eis voldoet.
2. De klimatologische omstandigheden kunnen veel te veel fluctueren, waardoor uw deeg afkoelt (verkorst) met gaten in het brood tot gevolg.
3. U koopt een machine om u werk uit handen te nemen, op die manier verdient u de investering terug en kunt u sparen voor een volgende investering. Als de machine dan in de praktijk niet de gewenste besparing oplevert, omdat er veel storingen zijn, of dat er toch met twee bakkers gewerkt moet worden, zal een volgende investering langer uitgesteld moeten worden.
4. Door verouderde technieken kan het zijn, dat de kracht die nodig is om een product van nu te maken, niet aanhoudend geleverd wordt. Bijvoorbeeld omdat de ketting te dun is en uw (koppige) meergranen deel meer vermogen vraagt van de motor. De bedrijfszekerheid komt dan in het nauw.
5. Tot slot moet u er niet aan denken dat door onveilige machines u of uw personeel voor langere tijd uit dienst is door verwonding met deze machine. U mist daardoor drie keer de boot; geen besparing in tijd, hogere arbeidskosten door ziekteverzuim en wellicht de Arbo inspectie ook nog op bezoek met een boete tot gevolg!

Openbare verkoopsites

Er stoppen helaas nog steeds bakkerijen met hun activiteiten. De redenen waarom een bakkerij soms niet verkocht wordt, kan heel verschillend zijn. Eén daarvan is dat er geen financiering te krijgen is. Banken zijn niet zo scheutig meer om te investeren in een bakkerij. U zult zelf voldoende geld moeten hebben en uw ondernemingsplan moet ambitieus zijn. Als dan blijkt dat de inventaris hopeloos verouderd is, zal ook daarvoor geld geleend moeten worden. Het is dus ook zaak om uw bakkerij up-to-date te houden om zo de verkoopkansen te verbeteren! Als een bakkerij onverkocht blijft, zit er niets anders op dan de bakkerij te ontmantelen. De inventaris zal dan worden verkocht en het gebouw krijgt een andere bestemming. Er zijn diverse manieren voor deze verkoop. Eén daarvan is om de inventaris via het internet te verkopen.
Ook op veilingen wordt dit de laatste jaren veel gedaan.

Mocht u dus een mooie machine zien op een openbare verkoopsite, ga dan op zijn minst kijken wat er achter de foto van internet schuilgaat. Vaak zegt het pand, de overige inventaris en de aankleding veel over de te verkopen machines. Nog beter is te achterhalen wat het typeplaatje voor informatie geeft. Met dit nummer kunt u altijd de fabrikant benaderen voor meer informatie. Het zal altijd uw eigen keuze blijven om te kopen, bedenk alleen wel dat u geen enkele garantie heeft, of beter gezegd: garantie tot de deur.

“oude” KGM

Ook bij veilingen zijn er altijd kijkdagen, maar die bieden u weinig zekerheden!

Handelaren

Ook zijn er handelaren die alles opkopen en dan de inventaris opslaan in een loods en van daar uit verkopen, al dan niet opgeknapt c.q. gereviseerd.
Als u zich richt tot een handelaar is het goed te weten, dat alleen Kalmeijer specifieke onderdelen kan hebben. Indien een Kalmeijer machine dus gereviseerd wordt aangeboden door een handelaar, moet u zich de vraag stellen: wat is er gereviseerd of wat is er vervangen door andere (niet originele) onderdelen? Daarnaast is ook hier een typeplaatje essentieel om meer informatie bij de fabrikant te krijgen.
Door bijvoorbeeld van twee oude machines één nieuwe machine te bouwen, kan de machine er aantrekkelijk uitzien. Maar mochten oude onderdelen in een recenter frame zijn gebouwd, dan zullen die onderdelen passend gemaakt worden. Daardoor kan de machine niet goed functioneren en valt dan vaak het doek en bent u alsnog ridder te voet. U staat weer met lege handen en bent nog duurder uit door twee keer in dezelfde machinegroep te moeten investeren. Alleen de fabrikant kent de specifieke functie van een bepaald onderdeel en snapt dus waarom het belangrijk is dat het onderdeel goed geplaatst wordt. Door verkeerde montage sluit het één net niet goed aan op het ander en is de functionaliteit nul. Moeilijk zoeken waarom uw machine dan niet zo goed functioneert. Wat u dus niet moet doen is de verkoper vertrouwen op zijn blauwe ogen, vraag naar zekerheden, neem de machine op proef of ga kijken in de werkplaats!

Mocht u dus een mooie machine zien, stuur dan een app met het machinenummer naar het volgende nummer: 0031 (0)6 3935 5470. U krijgt dan direct informatie over het bouwjaar van uw “koopje”. Echter omdat het bouwjaar te weinig zegt, zal de vertegenwoordiger contact met u opnemen en u achtergrond informatie geven over de machine. Uiteraard is het ook mogelijk om een email te sturen naar: info@kalmeijer.com

Wat doet Kalmeijer?

Om u een idee te geven wat Kalmeijer met een ingeruilde machine doet, willen wij u vertellen hoe wij te werk gaan. Allereerst bepaalt de vertegenwoordiger de inruilprijs op basis van bovenstaande punten. Onze inruilprijzen zijn gebaseerd op de werkelijke marktwaarde van uw huidige machine. Als tot aankoop van een nieuwe deeglijn wordt besloten en de nieuwe machines worden afgeleverd, dan gaan de oude machines retour. Indien het om oude Kalmeijer machines gaat, worden deze zo de vrachtwagen in gereden. Gaat het om het demonteren van bollenkasten zal veelal de “slijptol” er aan te pas moet komen, omdat de bouten zodanig verroest zijn dat demontage onmogelijk is. Helaas is het vaak onmogelijk om voor dit soort apparatuur nog een klant te vinden, zodat ze meestal worden verschroot.
In veel gevallen kunnen Kalmeijer machines worden gereviseerd. Enkel zwaar beschadigde of te oude machines worden verschroot.
Enkele voorbeelden van machines die Kalmeijer niet

meer reviseert, omdat ze simpelweg te oud zijn:
- toevouw- en opmaakmachines, type KTO, zonder controle lampjes;
- koekjesvormmachines, type KGM, met drie schakelaars;
- afmeet- en oppuntmachine, type KAO, met transportband zijgeleiding;
- rijsautomaten, type KRA, met een twee snelheden schakelaar;
- broodsnijmachines, type KBA, met drie snelheden.

Ook voor het aanschaffen van tweedehands machines geldt een levertijd, omdat een machine pas wordt gereviseerd op het moment dat een klant besluit om een tweedehands machine aan te schaffen. De machines kunnen wij niet op voorhand reviseren, omdat iedere machine een bepaalde opstelling heeft. Denk hierbij aan de uitvoer, links of rechts of het voltage. Op volgorde van orderontvangst worden de machines dan gereviseerd. Dit reviseren is bij tweedehands machines een belangrijk punt. De machines worden compleet gedemonteerd en vanaf nul weer opgebouwd met deels nieuwe onderdelen. Alle afstellingen, spelingen en toleranties dienen opnieuw gecontroleerd te worden. Gebeurt dit niet dan zal een prachtig uitziende machine nog niet functioneren. Dit afstellen gebeurt zoals bij een nieuwe machine. Tot slot test onze proefbakker de machine op productieschaal in de proefbakkerij op zijn goede werking, zodat u er zonder problemen mee kunt gaan draaien. Pas als alles naar wens gaat, dan krijgt de machine de garantie sticker van Kalmeijer. Alleen met deze werkwijze kunt u ervan verzekerd zijn dat u vanaf de eerste dag goed kunt werken met de Kalmeijer machine.

Garantie termijn

Kalmeijer geeft op alle nieuwe machines, één jaar garantie. Indien er ook een service contract is afgesloten (zie de volgende paragraaf) verlengen wij de garantietermijn naar twee jaar. Op gereviseerde machines geven wij een half jaar garantie op materiaal en arbeidsloon. Na de aflevering komt onze vertegenwoordiger uw machine, net zoals bij iedere nieuwe machine, in bedrijf stellen. Zo raakt u direct vertrouwd met uw machine. Indien nodig zal onze vertegenwoordiger u ook van dienst kunnen zijn met baktechnische adviezen.

Voordelen service abonnement

Indien u een serviceabonnement bij ons afsluit bent u ervan verzekerd dat uw machine(s) in goede handen is/zijn. Met vaste tussenpozen komen onze monteurs uw machine(s) nakijken.
Normaal gesproken is dit twee keer per jaar. De kosten van het serviceabonnement zijn als volgt: U betaalt een vast voorrijdtarief. Onze monteurs wonen verspreid door het land, daardoor wordt de afstand naar u zo kort mogelijk houden. Verder betaalt u de gewerkte uren plus het verbruikt materiaal. Dus geen kosten zonder dat er werk is verricht!

Samengevat komen de voordelen op het volgende neer:
- Minder kans op storingen;
- Gemiddeld twee maal per jaar goed onderhoud;

KTO zonder lampjes

- Altijd zeker van de juiste afstellingen van de apparatuur;
- Langere levensduur;
- Meer inruilwaarde;
- Zekerheid van gebruik van originele onderdelen;
- Bij storingen goedkoper tarief dan voor een niet abonnee;
- Bij storingen in het weekend, ook service;
- Gratis bak-technische ondersteuning.

Aan alle klanten met een serviceabonnement wordt een servicelogboek uitgereikt. Dit logboek heeft een aantal voordelen voor u:
- Inzicht in de service aan uw machines;
- Inzicht in de storingen van uw machines;
- Mogelijkheid om aan te geven waaraan extra aandacht moet worden besteed;
- Aantoonbaar maken dat uw machines gecontroleerd zijn op beveiligingen;
- Altijd de datum van het laatste onderhoud bij de hand;
- Sticker op uw machine waarop op staat waar het logboek is opgeborgen, iedereen kan het makkelijk vinden.

Tot slot

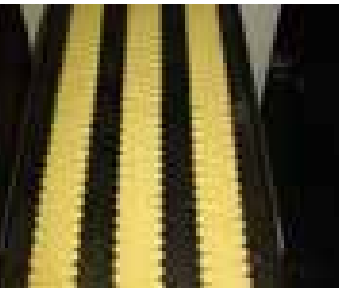
Wij hopen aan de hand van dit artikel te hebben aangetoond, dat reviseren door de fabrikant altijd de nodige voordelen biedt. U wilt tenslotte weer jarenlang plezier hebben van uw aangeschafte apparatuur. Mocht u graag een nieuwe Kalmeijer machine willen aanschaffen, maar laat bijvoorbeeld het budget het niet toe om nieuwe machines aan te schaffen, weet dan dat Kalmeijer uitstekende gereviseerde machines heeft. Weliswaar niet met de techniek en alle mogelijkheden van onze nieuwe machines, maar wel mét garantie, mét compleet gereviseerde onderdelen, mét in bedrijfstellen en natuurlijk nazorg!
Ziet u een “koopje”, kunt u altijd terecht bij uw rayonvertegenwoordiger of bellen met Kalmeijer in Den Haag 0031 (0)70 3888950. Ook is het altijd mogelijk om met uw vertegenwoordiger bij een collega in de buurt naar machines te gaan kijken. Op deze manier kunt u zelf horen dat wij geen “loze” beloftes verkopen, maar afspraken waar maken.

HEERLIJKE FRISSE CITROENSPRITS

Hoewel de zomer bijna voorbij is, krijgen we hopelijk nog een paar mooie dagen. Voor die dagen of voor het komende voorjaar hebben we een recept uitgewerkt; Utrechtse Sprits. De smaak van dit koekje zal door toevoeging van citroen heerlijk fris zijn.

De Utrechtse spritswals

Citroenrasp



Eindeloze rijen sprits

Snijden met de "fiets"

We besteden in ons bulletin vaak aandacht aan de Kalmeijer Koekjesvormmachine, type KGM. Soms gaat het over onderhoud, over het rendement van de machine, maar soms staat er een lekker recept in. Dit keer gaat het over onderhoud én hebben we dit recept voor u uitgewerkt.

Elke bakker kent hem wel: de Kalmeijer Koekjesvormmachine, type KGM. De machine met zijn ongekende mogelijkheden voor allerlei soorten koekjes. We hebben meer dan 60 standaard walsen in ons assortiment, waarbij we ook enkele continu walsen hebben. Voorbeelden daarvan zijn de bodemplak, het raster en de Utrechtse spritswals. Utrechtse sprits, het koekje met zijn karakteristieke zigzag vorm kan dus ook met de KGM gemaakt worden.

Naast de vorm is ook de deegbereiding herkenbaar voor dit koekje. Daarom moeten we de bereiding voor het deeg dat we verwerken met de koekjesvormmachine, een beetje aanpassen. Als we het deeg zouden bereiden volgens de wrijfmethode is het niet te verwerken met de machine. Gevolg van die wrijfmethode is dat het koekje bros en luchtig is en daarmee zanderig smaakt.

Ook een belangrijk aspect is de instelling van het bakplaattransport in de machine. Omdat we werken met een continue wals dient de snelheid van het bakplaattransport even snel te lopen als de transportband waar het deegfiguur vanaf komt. Als de bakplaat langzamer loopt, dan krijgen we een ophoping van deeg. Loopt de bakplaat te snel, dan zal de deegfiguur uit elkaar worden getrokken. Eigenlijk is dit heel simpel in te stellen; wanneer de machine in werking is, draait u aan de onderste knop aan de zijkant van de machine. Doe dit in geen geval bij een niet in werking zijnde machine. De snaren waardoor de bakplaat gaat "lopen" komen vast te staan!

We hebben al vaker aangegeven dat het van belang is dat u creatief bent met de walsen die u al heeft, het is zonde als bepaalde walsen maar voor één koeksoort wordt gebruikt. Een voorbeeld is de Utrechtse spritswals, maar met een ander recept krijgt u ook qua vorm een heel andere koek. Vandaar dit recept zodat u naast Utrechtse spritswals, al dan niet met chocolade overtrokken of met een meegebakken streep jam ook deze variant kunt maken.

Het recept voor citroensprits

3000 gram	bloem	100%
1875 gram	boter	62,5%
1350 gram	suiker	45%
50 gram	heel ei	1,6%
100 gram	citroensap	3,3%
80 gram	citroenrasp	2,6%
18 gram	bakpoeder	0,6%

We gebruiken een Zeeuwse bloem, deze vloeit veel. Ook gebruiken we net even meer bakpoeder. Wanneer u dat extra zanderige mondgevoel wilt bereiken, gebruik dan wat extra zetmeel, 10% zal voldoende zijn. Wat extra vocht kan er dan ook worden toegevoegd.

De werkwijze

- Rasp het buitenste laagje van de citroenschil;
- Pers de citroen uit, let op dat er geen pitten in het sap zitten!
- Draai de boter (uit de koelkast) samen met de suiker en citroenschil door elkaar;
- Voeg kort daarna het ei met citroensap toe;
- Op het laatst voegt u de bloem met gezeefde bakpoeder toe. Draai niet langer dan nodig is.

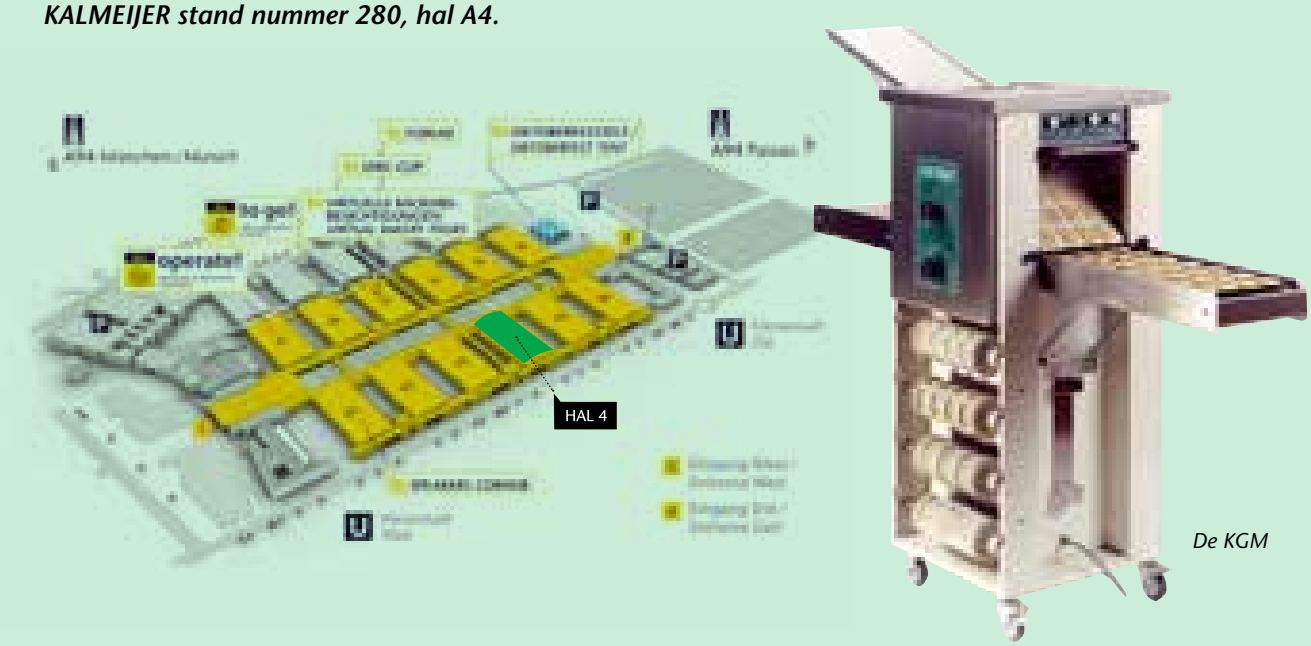
Voor een betere smaak kunt u het deeg een nacht laten staan in de koeling. Eigenlijk de zelfde werkwijze als veel bakkers volgen met hun speculaasdeeg. Draai dan het deeg niet verder tot er kruimels zijn gevormd. Als u het deeg gaat gebruiken even opdraaien, beetje vocht erbij en klaar.

- Maak een vierkant blok en snijd hier plakken van ongeveer 1cm af;
- Laat ondertussen de figuurwals voorverwarmen;
- Prepareer de bakplaten;
- Leg voldoende deegplakken op de invoerbaan;
- Als de bakplaten te snel lopen dan kunt u deze, als de machine in werking is, met de onderste knop aan de zijkant langzamer zetten;
- De koekjes bakken op ± 180 °C, 15 tot 18 minuten met de schuif open;
- Na het bakken de sprits gelijk snijden met een verstelbare "fiets" of met de Kalmeijer platenkrabber die is meegeleverd bij de machine.

U zult merken dat de citroen niet overheerst, maar een lekkere, frisse smaak heeft.

INTERNATIONALE BAKKERIJ TENTOONSTELLING IBA MÜNCHEN

Van zaterdag 15 t/m donderdag 20 september 2018
De beurs zal plaatsvinden in Messe München, Am Messesee, 81829 München, Duitsland
Openingstijden: dagelijks van 09.30 tot 18.00 uur en donderdag van 09.30 tot 17.00 uur
KALMEIJER stand nummer 280, hal A4.



De KGM

De IBA is de internationale beurs voor de bakkerijsector die elke 3 jaar gehouden wordt in Duitsland. Ondanks dat er veel bedrijven staan die meer de industriële kant dan de ambachtelijke kant van de bakkerijsector bedienen, is toch in de afgelopen jaren gebleken dat Kalmeijer zich prima thuis voelt op deze beurs.
Er komen immers ook veel ambachtelijke bakkers. Die komen naar deze beurs om de nieuwste ontwikkelingen op ons vakgebied te zien en te beleven. Het is daarom zeker een aanrader om als bakker een bezoek te brengen aan de IBA.

Omdat de Kalmeijer Koekjesvormmachine, type KGM rvs, wordt geëxporteerd over de hele wereld is de IBA voor Kalmeijer een belangrijke beurs om aanwezig te zijn. Het zal u dan ook niet verbazen dat Kalmeijer aanwezig is om de koekjesvormmachine te demonstreren. De gehele dag door demonstreren we met de machine en het is dan altijd gezellig druk met veel geïnteresseerde bakkers op de stand van Kalmeijer. Koekjes worden immers overal ter wereld gegeten en met de Kalmeijer koekjesvormmachine heeft u de perfecte manier om op een snelle, efficiënte manier uw kwaliteits roomboter koekjes te produceren. Van mini speculaas tot gevulde koek, het is allemaal mogelijk, als uw degen voldoen aan de eis van een boterpercentage tussen de 30 en 70% ten opzichte van de bloem, en een minimaal een suikerpercentage van 30% gerekend ten opzichte van de bloem.

Vloeroppervlak	123.000 m2
Nationaliteiten in 2015	167
Aantal bezoekers in 2015	77.814
Tentoonstellende bedrijven in 2015	1309 uit 57 landen

Zoals u kunt lezen in de tabel hierboven is het de moeite waard om de IBA te bezoeken. We zien u graag langskomen op de stand van Kalmeijer!

BROODWAY 2018

Zondag 30 september t/m woensdag 3 oktober 2018.
Expo hallen, Doorniksesteenweg 216, 8500, Kortrijk in België.
Openingstijden: zondag 30 september van 10.00 tot 19.00 uur.
1 t/m 3 oktober van 11.00 tot 19.00 uur.
KALMEIJER stand nummer 167.

De grootste en belangrijkste bakkerijbeurs van België staat weer voor de deur; Broodway 2018. Ook dit keer is de Broodway een combinatie voor de bakkerij- en de slagerijsector. Een prima combinatie, immers veel bakkers verkopen ook charcuterie in hun winkel.

De beurs staat erom bekent dat er veel innovaties en demonstraties zijn. Daar hebben wij ons steentje aan bijgedragen. Kalmeijer demonstreert op iedere beursdag de hele dag door. Op de Broodway in 2015 hebben we de nieuwe Kalmeijer Toevouw- en Opmaak machine, type KVTO geïntroduceerd. Dat bleek een succes, want menig Belgische bakker werkt nu met deze KVTO.

De KVTO

Bij deze editie van de Broodway willen we wederom onze nieuwste machine aan u voorstellen; de Kalmeijer Deegsnijmachine, type KDS.
Wat kunt u allemaal met deze machine? We willen dit graag aan u demonstreren, we nodigen u dan ook uit dit op onze stand (nummer 167) te ervaren! Om een idee te krijgen, verwijzen we u graag naar ons YouTube kanaal, maar natuurlijk staan onze vertegenwoordigers op de beurs klaar om u tekst en uitleg te geven.
De broodlijn, met de nieuwe toevouw- en opmaakmachine, type KVTO en de pistoletlijn worden ook volop gedemonstreerd, zodat u ook daarmee ervaring kunt opdoen.
Al met al een complete bakkerij, waarbij u kunt voelen aan de degen, ruiken aan de broodaroma's en proeven van de gebakken producten.

De KDS

Continuïteit en kwaliteit wordt een steeds belangrijker aandachtspunt voor zowel de bakker als de consument. Immers moeten wij als vakmens iedere dag weer de concurrentie aan met zowel de supermarkt als uw collega bakkers (hoewel wij meestal onze collega bakkers als positieve concurrent zien).

Het is belangrijk om je als bakker te onderscheiden, dit kan op vele manieren.
Met de koekjesvormmachine, type KGM, kunnen we u een eenvoudig voorbeeld geven van onderscheidend bezig zijn. Door zelf uw roomboterkoekjes te produceren bepaalt u niet alleen de kwaliteit, maar ook uw assortiment. U kunt ook een speciaalwals laten graveren met uw eigen bedrijfsnaam of logo. Zo kunt u bij de koffie of thee extra reclame serveren; een koekje van eigen deeg met uw naam of logo!

De KBE

In ons bulletin van maart hebben we aandacht besteed aan melocakes. Ook deze staan op de beurs klaar om te proeven.

Elke dag/nacht moet u weer zorgen voor kwalitatief vers gebakken brood, dat door de winkeldames wordt gesneden. Met de Kalmeijer Broodsnijmachine, type KBE, 9 en 11mm kunnen wij u dit laten zien op de stand. Vooral technisch gezien hebben we de snijmachine verbeterd, we laten u graag ervaren wat deze veranderingen voor u kunnen betekenen. Het vers gebakken brood wordt op de stand door de vertegenwoordigers voor u gesneden!

U ziet, genoeg redenen om even onze stand te bezoeken. Informeren is tenslotte demonstreren! De tijden van de diverse demonstraties lees u in dit bulletin. Maar zoals aangegeven en u van Kalmeijer gewent bent, een complete bakkerij die de hele dag in bedrijf is en elke machine met verse producten gedemonstreerd.

De organisatoren verwachten meer dan 150 exposanten met een meer dan volledig aanbod voor de bakkerijsector. Op www.broodway.be vindt u informatie over deze tentoonstelling en kunt u zich alvast registreren om gratis toegangskaarten te krijgen. Uiteraard vindt u daar ook de plattegrond van de hal om onze stand makkelijk te vinden. Koffie met melocakes staan klaar!

Op veler verzoek heeft de beurs andere openingstijden dan de vorige editie.
Graag tot ziens op de Broodway!

De KKL

Demonstraties sandwiches en piccolomachine, type KRP		
	Sandwiches	Piccolo's
Demonstratie	13.00 en 17.30	10.10 en 14.40
Uit de oven	14.50 en 19.25	12.35 en 17.10

Demonstraties kleinbroodmachine, type KKM				
	Pistolets	Sandwiches	Pistolets	Sandwiches
Demonstratie	10.00	12.50	14.50	17.40
Uit de oven	12.35	14.50	17.10	19.45

Demonstratie Kalmeijer deeg- en snijmachine, type KDS					
	Ciabatta	Triangel	Desembroodjes/ stokjes	Kampioentjes	Desembroodjes/ stokjes
Demonstratie	12.00	14.00	16.45	18.15	18.45
Uit de oven	13.15	15.30	17.50	19.20	20.10

Demonstraties volautomatische deeglijn			
	Grijs	Donker meergranen	Wit
Demonstratie			
Afmeten	11.15	15.05	16.00
Langsteken/rond maken	12.00	15.45	16.45
Uit de oven	14.15	16.30	18.50

EEN NIEUWE BROODLIJN BIJ BERTS BAKKERIJ

Het is begin juli als we afreizen naar Belgisch grondgebied. Het wereldkampioenschap voetbal is in volle gang en de Rode Duivels hebben op miraculeuze wijze gewonnen van Japan door in de laatste minuut het winnende doelpunt te maken; 3-2, nadat ze een achterstand van 2 doelpunten hebben weggepoetst. Op naar de volgende ronde!
Ook Bert speelt zijn eigen toernooi, maar dan uitgesmeerd over een langere periode met als tegenstanders andere broodverkopers.

We zijn te gast bij Berts Bakkerij te Eeklo. Of beter gezegd gemeente Maldegem, maar eigenlijk heet het hier Balgerhoeke. De dorpsbewoners houden het ook graag zo! Bert is opgegroeid in een ernaast gelegen dorp, Sint-Laureins.

Logo Berts bakkerij

De oom (nonkel) van Bert had een voedingsmiddelenwinkel, waar hij zijn eigengemaakte brood, sandwiches en pistoletjes verkocht. Bert, als 14 jarige jongen, hielp hem mee op de zaterdagen en vakantiedagen. Deze ervaring heeft Bert doen besluiten om de opleiding tot bakker te volgen aan de Groene Poorte te Brugge. Hij heeft stage gelopen bij bakkerij Nicolas en na zijn studie is hij gaan werken bij een grotere bakkerij in de streek. Vijf jaar geleden gaf zijn oom aan te willen stoppen met zijn winkel en dit gaf Bert de keuze om er iets te gaan ondernemen. Die keus was niet zo moeilijk, dit had hij altijd voor ogen gehad; zijn eigen bakkerij, ondernemer zijn, eigen baas zijn.
Met de cijfers van de winkel is Bert naar diverse banken geweest voor een financiering. Drie van de vier banken zagen niets in Bert's plannen. De cijfers waren ook niet heel best volgens Bert, zijn oom was aan het einde van zijn loopbaan. Gelukkig voor Bert en voor de bank in kwestie, hebben zij wel krediet verstrekt.

We zijn vijf jaar verder en stappen om 03:30 uur bij Bert de bakkerij binnen. Er is een hoop gebeurd in die vijf jaar en tot onze verbazing, wat een ruimte zeg! Bert heeft zijn bakkerij verruimd door de tuin te bebouwen. In dit nieuwe stuk heeft hij net een nieuwe rotatie- en vloeroven geplaatst. De routing in de bakkerij is daarmee ook veranderd en geeft daarmee een veel logischere werksituatie. De oude oven, die midden in de bakkerij stond, was nog niet aan vervanging toe. Ondanks de hoge kosten was het Bert wel duidelijk, dat het toch binnen afzienbare tijd moest gebeuren.

Het begin

Bert gaat even terug naar de tijd toen hij hier begon. Zijn oom had alleen twee kneedmachines, een verdeel- en opbolmachine en wat werktafels. Alles gebeurde met de hand. Ze hebben folders in de buurt verspreid en een neef heeft rondgereden met een affiche op de bus. Op een zaterdag was de opening. Ze hadden geen idee hoeveel er gebakken moest worden. Dat viel wel even tegen, niet dat er géén klanten waren, juist het tegenovergestelde gebeurde. Een enorme toeloop met als resultaat dat bijna alles op was, koelkast leeg, vriezer leeg en daarmee ook de winkel. En, de zondag (in België de drukste dag) kwam er nog aan!
"Je stelt je voor hoe het zal zijn als ondernemer, maar als je dan eenmaal bent begonnen komt pas de echte ervaring. Dat was een groot verschil. Het was niet bij te benen, zo snel als het ging", zegt Bert. Na een maand heeft hij de dinsdag genomen als sluitingsdag. Zo kon hij in ieder geval de voorraden op peil houden. Hij heeft wel eens gedacht: "Waar ben ik aan begonnen".
Snel na de start heeft hij als eerste een goedkope afmeetmachine gekocht, wat al enorm veel scheelde in zowel fysieke- als arbeidstijd. Een jaar later heeft hij een stokbroodmachine gekocht om de deegstukken lang te steken (opmaken). Dat was echt afzien, zwaar werk en vooral veel werk.

In 2017 had hij voldoende gespaard om, in overleg met zijn hoofdbankier, een Kalmeijer lijn te kunnen aanschaffen. De bank zag dat de omzet steeds beter werd en dat hij hard werkte om de lening te kunnen betalen. In zijn plan voor de broodlijn heeft hij de bank dan ook duidelijk laten zien wat dit voor hem zou betekenen. Hij kan nu meer producten in minder tijd maken en daarnaast hoeft hij ook geen extra personeel aan te nemen, wat toch al schaars is. In zeven jaar tijd heeft hij de broodlijn afbetaald en ook nu werkt de broodlijn nog iedere dag voor hem! Peter Geertsema,

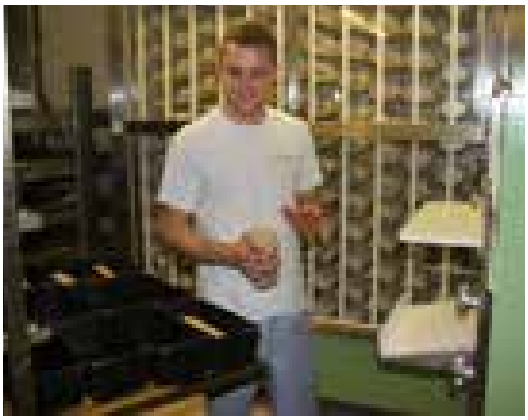
de vertegenwoordiger van Kalmeijer in dit gebied, heeft hem goed geadviseerd over de opstelling en hoe groot de rijsautomaat moet zijn.

Zoektocht

Uiteraard had hij zich georiënteerd, wat er allemaal te koop was, maar een paar punten waren en zijn voor hem nog steeds van belang:

- ruimte;
- verplaatsbaarheid;
- kwaliteit van de machines;
- kwaliteit van het brood;
- makkelijke bediening;
- prijs.

Tijdens de zoektocht is hij ook bij demonstraties van Kalmeijer bij een bakker in de buurt geweest. Dan spreek je niet alleen de vertegenwoordiger, maar hoort uit de mond van de bakker wat hij er van vindt. Daarnaast zijn er nog andere bakkers, die ook zo hun ervaring hebben en die dat graag willen delen. Zo is dit een nuttige middag gebleken.



Lachend het deeg opmaken

Kalmeijer

Toen hij alles overzichtelijk had, heeft hij zijn lijstje steeds meer veranderd naar wat echt belangrijk voor hem is. Op sommige punten scoorde Kalmeijer minder, maar kwam er uiteindelijk als beste uit, waarbij de belangrijkste eisen van Bert's lijstje doorslaggevend waren. Hij wilde een goede broodlijn, waarmee de prijs-kwaliteit verhouding in orde is, maar die vooral vlot en goed werkt. Hij had al eens spullen gekocht, waar hij achteraf spijt van had. Toen ging hij voor de prijs, maar die eis is nu verder naar beneden op zijn lijst gezet.
Ruimte was toen een nog belangrijker aspect dan nu en is onder andere te zien aan de hoogte van het plafond. De rijsautomaat past er precies tussen. Kalmeijer heeft voor de rijsautomaat een standaard hoogte. Als de bakkerij het niet toelaat om met die hoogte te werken kan de rijsautomaat in 3 stappen, 13, 23 of 32 centimeter verlaagd worden. Zo is er voor iedere bakkerij wel een oplossing.

Ook het feit dat de Kalmeijer machines op wielen staan, was een simpele, maar perfecte oplossing. Doordat er slechts 1 stekker en een wateraansluitpunt is, heeft de broodlijn een vaste opstelling. Door die los te koppelen is de broodlijn verplaatsbaar en zo kan je overal achter, tussen en ernaast schoonmaken. Ook voor onderhoud aan de broodlijn is dat handig. De monteur kan overal bij, zonder veel demontage werk. Hier was de verrijdbaarheid ook een perfecte oplossing i.v.m. de herindeling van de bakkerij. Door de plaatsing van de ovens moest de broodlijn ook ergens anders komen te staan. Nu was het mogelijk om met zijn tweeën deze op een andere plek te zetten. Veel minder uren met demontage en opbouwwerkzaamheden!

In juni heeft Kalmeijer de installatie hier geplaatst en 's nachts heeft Bert samen met Peter met de lijn leren werken. Tijdens zijn stage- en werkperiode had hij nog nooit met een Kalmeijer lijn gewerkt, het was dus wel even opletten. Gelukkig had Peter alle geduld om alles goed uit te leggen. Bij de aankoop had hij daar bij Peter al op aangedrongen. Liever een keer extra, dan even snel uitleggen en dan vertrekken. Peter heeft ook na de plaatsing en het inbedrijfstellen veelvuldig contact gehouden. Als Bert dan ziet wat hij aan arbeidstijd bespaart, is dat enorm veel. Daarnaast is het lichamelijk ook veel makkelijker geworden.

De productie

Op het moment dat wij binnen komen, zet Bert drie degen in gang, een Paterbrood-deeg met geplette havervlokken, een Waldkorn soort en een volkoren brooddeeg. Omdat in de eerste twee veel zaden, granen en pitten zitten, laat Bert deze degen na een lange mengperiode een rijstijd ondergaan. Zo hebben de degen tijd om water te absorberen. Vervolgens voegt Bert de hulpgrondstoffen toe en kneedt hij het deeg af. Dat later toevoegen van de hulpgrondstoffen heeft hij van Peter geleerd. Door die later toe te voegen neemt de bloem meer water op.
Als het deeg afgekneed is, krijgt het een korte bulkrijs en gaat het deeg vervolgens de afmeet- en oppuntmachine, type KAO in. Daar wordt het deeg afgemeten op 700 gram en ingevoerd in de rijsautomaat, type KRV. Aangezien het erg warm weer is, 29 á 30 °C, heeft Bert het deeg ook wat warmer aangehouden. Het is beter met zulke warme dagen de deegtemperatuur wat hoger aan houden en het gistpercentage te verlagen, dan proberen de deegtemperatuur koel te houden. Vocht condenseert op de koudste plek! Bert heeft wel het water vanuit de koeling gebruikt, anders wordt het kneedproces wel heel kort. Door te investeren in machines heeft hij het nu makkelijker. Niet dat hij nu minder uren werkt, maar lichamelijk is het minder inspannend. Hij heeft nu nog tijd en energie over om andere producten te maken. Zijn oom was wel bezorgd over al die veranderingen, maar nu lacht hij erbij!

Om 05:30 uur opent Bert zijn winkel al, aangezien hij dan toch bezig is om die te vullen met brood en banket. De eerste klanten die naar hun werk gaan passeren de winkel en kopen dan hun brood. De winkeldame komt om 06:00 uur en gaat verder met het brood en banket dat nog uit de oven komt. Hij vindt het ook leuk om de winkel te vullen met eigen kwaliteit producten. Bert werkt met een leerling, Vincent en twee parttimers, Steven en Carlos in de bakkerij. Daarnaast praat hij ook met de klanten en die weten wie Bert is.

Trotse Bert

Winkel vullen met banket

De rijstijd is om en Bert gaat de deegpunten opmaken (langsteken). Aangezien Bert werkt met de nieuwste toevouw- en opmaakmachine, type KVTO, zet hij de keuzeschakelaar op stand B. Hierdoor gaat de grote wagen niet zo ver open en kan Bert de deegstukken perfect in drieën toevouwen. De eerste twee deegsoorten moeten gedecoreerd worden, daarvoor sopt Bert de deegstukken met eiwit. De decoratie blijft er na het bakken perfect op zitten. In een mum van tijd zijn de deegstukken opgemaakt en liggen ze in de blikken om de narijskast in te gaan. De rijsautomaat zet hij in de naloop stand. Mede door het in lengterichting en breedterichting uitwalsen van het deegstuk, kan er veel stand worden opgebouwd. Dan kan er met goedkopere grondstoffen gewerkt worden, omdat de eigenschappen van de bloem maximaal benut worden. De structuur zal fijn en regelmatig zijn, waardoor de vershouding ook positief beïnvloed wordt. Immers een fijne structuur zal het vocht beter kunnen vasthouden dan een grove structuur.

Kwaliteit is en blijft voor Bert een belangrijk punt. Hij heeft niet als doel een hele grote bakkerij met veel personeel te worden. Nee, deze bakkerij mooier maken en producten met een goede kwaliteit bakken, vindt hij vele malen belangrijker, zo blijft het overzichtelijk en werkt hij prettig. Volgens ons moet het Bert lukken om zijn wedstrijd te winnen. Als we zien wat er de afgelopen vijf jaar is bereikt met zijn instelling kan dat niet anders!
Op onze slotvraag waar Bert het meest trots op is, antwoordt hij: “Als ik zondags het rolluik open doe en ik zie dat er al mensen in de rij staan om mijn producten te kopen, dan voel ik mij trots”.

Winkel gevuld met vers brood

SERVICE VAN DE KGM

Hiermee bedoelen we voorzorgs- en preventieve maatregelen om de Kalmeijer Koekjesvormmachine in perfecte staat te houden.

In de drukke periode voor de feestdagen zal in veel bakkerijen de Kalmeijer Koekjesvormmachine, type KGM, weer in gebruik worden genomen. Om een probleemloze start aan het begin van het koekenseizoen te maken, is het verstandig om deze machine wat eerder uit zijn stalling te halen, te inspecteren en met deeg te testen.

Belangrijk: als u iets aan de koekjesvormmachine wilt doen, haal dan eerst de stekker uit het stopcontact.

Het komt regelmatig voor dat op het laatste moment het vilten bandje, door vervuiling van het vorige seizoen, in allerijl vervangen moet worden.
Ook bij de groene transportsnaren gebeurt dit nog wel eens. Omdat de transportsnaren in de loop der tijd verharden, zullen de bevestigingsnippels minder houvast in de snaar hebben, waardoor deze losspringen. Inkorten geeft vaak geen verbetering, de snaar is nog steeds verhard en daardoor wordt de spanning op de snaar, dus op de nippel, hoger. Hierdoor springen ze weer los.
Controleer ook het snijmes op bramen!

De meeste onderdelen zijn relatief gemakkelijk zelf te vervangen. Pak de gebruiksaanwijzing van de machine erbij, hierin staat beschreven hoe deze slijtagegevoelige onderdelen vervangen moeten worden. Wij kunnen u ook met wat telefonische hulp van onze servicedienst ondersteunen.
Mochten er zich echter elektrische gebreken voordoen, zoals een kapotte voedingskabel of kachel, dan kunt u het beste contact opnemen met uw elektricien of met de servicedienst van Kalmeijer.

U kunt nu ook uw assortiment figuurwalsen bekijken, misschien wilt u nieuwe koekfiguren in uw assortiment opnemen? Let hierbij op de levertijd van de figuurwals! Ook is het natuurlijk mogelijk om een eigen ontwerp op een figuurwals te laten graveren. Van dit ontwerp wordt dan een aparte walstekening gemaakt, waarnaar in overleg met de bakker een wals gegraveerd kan worden.

Indien u uw koekjesvormmachine door een monteur/technieker van Kalmeijer na wil laten kijken, neem dan contact op met uw rayonvertegenwoordiger of bel naar Kalmeijer 0031 (0)70-3888950.

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