

Nr.83 FEBRUARI 2014

# kalmeijer®

*Informatiebulletin*



BEZOEK ONS OP BIBAC EXPO 2014  
16/03/2014 - 19/03/2014 - ANTWERP EXPO

# NIEUW: KALMEIJER VARIABELE TOEVOUW- ONTWIKKELD VOOR

*De afgelopen 20 jaar heeft de bakkerijsector niet stilgezeten. Of deze veranderingen alleen door de afnemers (de consumenten), komen, is maar de vraag. De leverancier heeft daarin ook meegewerkt door andere producten aan te bieden. Deze veranderingen zorgen ervoor dat de bakkerijmachines ook moeten veranderen. Kalmeijer besteedt veel tijd en geld in onderzoek naar verbetering van de machines. Dat kunnen kleine aanpassingen zijn zoals een eenvoudiger bedieningspaneel of het rijsautomaat zakje type Kalmolux, tot uitgebreide veranderingen zoals compleet vernieuwde machines.*

*Nieuw: De toevouwer voor de toekomst*



De volgende veranderingen zijn van invloed bij de ontwikkeling van onze bakkerijmachines:

- **Het assortiment van de bakker is in de loop der jaren behoorlijk uitgebreid**

Waar we in de jaren '70 en '80 alleen wit, bruin en volkoren brood hadden, is in de jaren '90 en 2000 het assortiment van meergranen brood enorm gegroeid.

U kunt zich toch niet meer voorstellen dat u maar drie soorten brood bakt. Ook de marketing van deze meergranen broden is enorm toegenomen. Broden krijgen een naam zoals Vikorn, Synergy of Waldkorn.

Juist door die enorme marketing is de vraag naar dit soort broden groot. Als bakker kan je daar niet meer omheen. Echter de prijs van deze broodsoorten moet de kosten van die marketing wel dekken. Veelal zie je dan ook dat het afmeetgewicht van deze broodsoorten wat minder is. Synergy wordt zelfs aanbevolen om in 680 gram te wegen. In België is de drogestof eis, zoals die in Nederland bestaat, niet aanwezig. Ook de drogestof eis voor Nederland is niet meer zo vast als menig bakker denkt.

Een deegsoort mag nu best met een gewicht van 800 gram afgewogen worden, mits het voor de consument duidelijk is. Het Nederlands Bakkerij Centrum (NBC) heeft een heel duidelijk overzicht hiervoor. Met vragen over drogestof in brood of andere wetgeving kunt u terecht bij het Kennisloket van NBC via [Kennis@nbc.nl](mailto:Kennis@nbc.nl) of telefonisch via nummer 0317 471212.

- **Bakkerijen worden groter**

Niet alleen het aantal broden per dag stijgt, maar ook de hoeveelheid afnemers. Of dit nu eigen filialen, derde kanaal of koude winkels zijn, maakt geen verschil. De afnemers van uw bakkerij rekenen op u! Het is en wordt dus steeds belangrijker dat u kunt vertrouwen op uw machines. Bedrijfszekerheid is en blijft een belangrijk item. Bedrijfszekerheid in

# EN OPMAAKMACHINE; DE TOEKOMST!

twee richtingen is dus het antwoord. We weten als bakker allemaal, dat we werken met natuurproducten en dat de kans op een bakkersfout altijd aanwezig is, bijvoorbeeld te warm en slap deeg. Toch moeten ook deze mindere degen zo goed mogelijk verwerkt worden om het productieproces niet onnodig te vertragen, door vastlopers of machinestoringen.

- ***In de afgelopen 20 jaar is de Nederlander en Belg gemiddeld bijna 4 centimeter langer geworden***  
Om prettig, goed en arbo technisch gezien, verantwoord te kunnen werken, zijn in menig bakkerij de werkbanken verhoogd of staan de machines op "pootjes". Zo wordt voorkomen dat bakkers rugklachten of ander letsel krijgen en dan voor kortere of langere tijd niet meer inzetbaar zijn.
- ***Huishoudens zijn kleiner geworden***  
Waar voorheen gezinnen met 5 of 6 kinderen eerder regel dan uitzondering was, zie je dat dit nu andersom is. Ook deze tendens geeft een ander aankooppatroon. Waar voorheen veel broden van dezelfde soort (deeggewicht 900 gram) werden gekocht, worden nu meerdere kleinere of halfjes van diverse broodsoorten gekocht. Deze verschuiving vraagt naar een machine die dit waar kan maken. Waar u als warme bakker op wacht, is een machine die u veel werk uit handen neemt en waar de eindkwaliteit van uw product niet onder lijdt, nee sterker nog, waarbij de eindkwaliteit van uw product verbetert. De kwaliteit moet onderscheidend zijn van die van uw voornaamste concurrent; de supermarkt die wordt beleverd door het grootbedrijf.

## ***Kalmeijer Variabele Toevouw- en Opmaakmachine, type KVTO***

Kalmeijer introduceert een nieuw ontwikkelde toevouw- en opmaakmachine: de Kalmeijer Variabele Toevouw- en Opmaakmachine, type KVTO. Deze machine biedt u nog meer voordelen en mogelijkheden om uw ambachtelijke en authentieke uitstraling te waarborgen en te verbeteren!  
De bovengenoemde situaties schetsen waarvoor de machine ontwikkeld is. Vanaf het afgelopen najaar zijn wij druk bezig geweest om deze machine alvast mondeling te introduceren en te verkopen aan een eerste groep bakkers. Tijdens een bakkersbeurs te Stuttgart is de machine op onze stand in gebruik geweest met als eindresultaat een prachtig assortiment Duits brood.  
Daarom vinden wij het nu tijd om alle bakkers via deze krant te informeren over de ontwikkeling van deze machine.

Het principe van het deegopmaken is nog steeds vanuit een puntvormig deegstuk. Immers Kalmeijer is en blijft de fabrikant die (de door de consument geprefereerde) ambachtelijke en authentieke deegverwerking, machinaal rationaliseert en perfectioneert. De Kalmeijer wijze van deegverwerking kun je op deze manier het beste omschrijven.

Waarom? Heel eenvoudig, alle mechanische handelingen zijn een natuurgetrouwe kopie van de handelingen die een bakker met de hand doet. Kalmeijer machines zijn geen compromis tussen kwaliteit en mechanisering.

In de jaren 70 kwam Kalmeijer met het Toevouw-Apparaat, type KTA. Onder de vele bakkers ook wel bekend als de "Gouden Handjes". Waar voorheen de deegstukken na het uitwalsen handmatig werden toegevouwen/toegeplooid (bij een bolleninstallatie alleen oprollen en vormen) kan dit toevouwapparaat uitwalsen, toevouwen en opmaken. Tien jaar later, in het jaar 1987 komt Kalmeijer met een verbetering die drie handelingen, het uitwalsen, toevouwen en opmaken, in één machine verbeterd samen brengt. De Kalmeijer Toevouw- en Opmaakmachine, type KTO.

Nu in 2014 heeft Kalmeijer deze toevouw- en opmaakmachine geheel vernieuwd; echte vernieuwingen; met een functionele meerwaarde. Kalmeijer heeft ervoor gekozen om de machine substantieel te verbeteren, zoals u van ons gewend bent. De naam is:

## ***KVTO, de Kalmeijer Variabele Toevouw- en Opmaakmachine***

- Het uitwals- en opmaak systeem hebben we nog verder verbeterd, nog meer nabootsen van het handwerk, dit resulteert in een betere eindkwaliteit; de deegpil kan nu zonder oprekken in het blik gelegd worden, wat resulteert in een recht brood.
- Ook de structuur kan fijner zijn doordat er meer uitgewalst kan worden. Maar ook juist minder fijn als u dat zou willen.
- Daarnaast heeft de machine de mogelijkheid om deegstukken van 700 gram tot 1400 gram toe te vouwen, dat maakt de machine variabel! Geen concessies meer doen aan de kwaliteit van kleinere deeggewichten, maar ook deze met een perfecte eindkwaliteit met de nieuwe KVTO.
- Deze nieuwe machine biedt u de mogelijkheid om kleine vloerbroden op te maken.

- Ook vruchten- of notenbrood, zoals kerststollen kunnen door middel van de nu standaard “nokken” perfect uitgewalst worden.
- Naast broodkwaliteit hebben we ook de kwaliteit van het werken met de machine aangepakt. Arbo technisch gezien is de KVTO op diverse punten verbeterd. Je kunt nu rechtop staan bij het wegleggen van de deegpillen. De machine is ook stiller geworden. Er is al lawaai genoeg in een bakkerij van kneedmachines en ovens. Ook de maatvoering van de machine is veranderd, waardoor er meer ruimte ontstaat rondom de deegverwerkingsinstallatie.
- Alle bewegende delen zoals kettingen en tandwielen zijn zo geconstrueerd dat de deegstukken die opgemaakt worden niet daarmee in aanraking kunnen komen. Dit biedt optimale bedrijfszekerheid in het productieproces.
- Het onderhoud is eenvoudiger geworden voor zowel u als onze technisch onderhoudsmonteur. De bakker kan diverse onderdelen makkelijk en snel zelf vervangen, mocht dat nodig zijn. Dit alles resulteert in minder servicekosten en een snelle hervatting van het productieproces.

Al met al een nieuwe machine die u een voorsprong geeft op uw concurrent!

Graag nodigen wij u uit om de nieuwste machine van Kalmeijer in werking te zien op de beurs in Antwerpen of Rosmalen, waar wij deze zullen demonstreren. Of maak een afspraak bij uw vertegenwoordiger om deze machine in onze proefbakkerij te bekijken.



### Drogestofschema voor brood zonder speciale kenmerkende bestanddelen

**Situatie 1**  
Het brood bevat geen andere dan de hieronder genoemde ingrediënten.

- Water of melk;
- Bakkersgist of zuurdeeg;
- Al dan niet verkleinde of geplette vruchten van granen of zaden van boekweit (dus inclusief gries en grutten). Granen zijn: tarwe, spelt, rogge, gerst, gort, haver, mais, rijst, millet, sorghum, wilde rijst.
- Keukenzout
- Broodverbetermiddel

OP GEWICHT PRODUCEREN MAG ALS:

1. Het **eindgewicht** ligt **boven de 1000 gram**
2. Het **eindgewicht** ligt **beneden de 350 gram**
3. Het gaat om **roggebrood of roggetarwebrood**

Voorwaarden:

1. Het brood wordt **niet aangeduid met een beschermde naam** die het verplicht maakt op drogestof te produceren (zie 2 punt in de kolom drogestof).
2. Het netto gewicht wordt op de verpakking of in de directe nabijheid van het product

OP DROGESTOF (DS) PRODUCEREN MOET ALS:

1. Het **eindgewicht** ligt **tussen de 350 en 1000 gram**.  

<u>Aanduiding</u>	<u>Hoeveelheid drogestof</u>
Half brood	240 – 265 gram
Heel brood	480 – 530 gram
2. Het brood wordt aangeduid met één van de volgende **beschermde namen**:

<u>Aanduiding</u>	<u>Hoeveelheid drogestof</u>
Groot stokbrood	240 – 265 gram
Klein stokbrood	120 – 140 gram
Heel roggebrood	520 – 560 gram
Half roggebrood	260 – 560 gram
Fluit, dubbele kadet	60 – 70 gram
Bolletje, Broodje	30 – 36 gram
Kadetje, Puntje	30 – 36 gram
Mini als onderdeel van de aanduiding	10 – 25 gram
Heel als onderdeel van de aanduiding	480 – 530 gram
Half als onderdeel van de aanduiding	240 – 265 gram

Tenzij:

Het brood aantoonbaar bestemd is voor consumptie buiten Nederland

### Drogestofschema voor brood met speciale kenmerkende bestanddelen

**Situatie 2**  
Het brood bevat naast ingrediënten genoemd onder situatie 1 (Bijlage 1A) nog andere kenmerkende bestanddelen, bijvoorbeeld:  
Soja, Noten, Rozijnen, Lijnzaad, Zonnebloempitten, Boter, Spijs, Kaas, Eieren, Suiker, Room, Kruiden, Specerijen

OP GEWICHT PRODUCEREN MAG ALS:

1. Uit de naam van het product blijkt dat dit een kenmerkend bestanddeel in het deeg is verwerkt.  
*Voorbeelden:*  
Zonnebloempittenbrood  
Notenbrood  
Suikerbrood  
Meergranenbrood met zaden  
Vruchtenbrood  
Krentenbrood  
Eierbrood  
Roombrood  
Sojabrood

OP DROGESTOF (DS) PRODUCEREN MOET ALS:

1. Deze ingrediënten niet in het deeg zelf, maar als decoratie worden gebruikt en het **eindgewicht ligt tussen de 350 en 1000 gram**.  
*Voorbeelden:*  
Tarwebrood met sesam  
Witte bol met maanzaad  
Volkorentarwebrood met decoratie van zonnebloempitten

<u>Aanduiding</u>	<u>Hoeveelheid drogestof</u>
Half brood	240 – 265 gram
Heel brood	480 – 530 gram

2. Het brood wordt aangeduid met één van de volgende **beschermde namen**:  

<u>Aanduiding</u>	<u>Hoeveelheid drogestof</u>
Groot stokbrood	240 – 265 gram
Klein stokbrood	120 – 140 gram
Heel roggebrood	520 – 560 gram
Half roggebrood	260 – 285 gram
Fluit, dubbele kadet	60 – 70 gram
Bolletje, Broodje	30 – 36 gram
Kadetje, Puntje	30 – 36 gram
Mini als onderdeel van de aanduiding	10 – 25 gram
Heel als onderdeel van de aanduiding	480 – 530 gram
Half als onderdeel van de aanduiding	240 – 265 gram

Tenzij:

Het brood aantoonbaar bestemd is voor consumptie buiten Nederland



# BAKKERIJTENTONSTELLING: BAKKERSVAK 2014

*Op zondag 23 en maandag 24 maart.  
De beurs zal plaats vinden in het gebouw  
van het Autotron, Graafsebaan 133,  
5248 NL Rosmalen.*

**Openingstijden:**  
*iedere dag van 10:00 tot 18:00 uur.*

## KALMEIJER standnummer 11

Deze beurs werd in 2011 voor het eerst georganiseerd. De editie van 2014 zal dus de derde keer zijn dat deze dagen georganiseerd worden. Kalmeijer zal hier ook aan deelnemen om u te informeren. Omdat Kalmeijer min of meer gelijktijdig ook op de BIBAC beurs in Antwerpen staat met een complete bakkerij en op de Europain in Parijs met onze koekjesvormmachine, zal Kalmeijer op de Bakkersvak 2014 met een compacte stand aanwezig zijn.

Toch hebben wij geen moment getwijfeld om in te schrijven voor deze beurs, omdat wij u onze nieuwste ontwikkelingen niet graag willen onthouden.

### **Kalmeijer heeft de toevouw- en opmaakmachine geheel vernieuwd!**

Deze beurs geeft u een mooie gelegenheid om onze "ontwikkeling voor de toekomst" te bekijken. Uw vertegenwoordiger kan u uitleg geven over de mogelijkheden die deze machine u kan bieden. U kunt zich vast inlezen over deze ontwikkeling in deze editie van het Kalmeijer bulletin.

Uiteraard bent u van harte uitgenodigd om onze bakkunsten ook in Antwerpen te komen bekijken op de BIBAC beurs van 16 t/m 19 maart in Antwerpen.

Naast het feit dat u onze nieuwste machine in werking kunt zien, hebben wij ook een antwoord op de vraag van de consument om een dikkere boterham. Waar voorheen een 11 mm boterham het meest gevraagd werd, zien we nu een verschuiving naar 12 ½ mm en van de 12 ½ mm naar een 14 mm boterham. Graag nodigen wij u uit om deze "brede" broodsnijmachine uit te proberen.

Ook ziet u de koekjesvormmachine, type KGM met keus uit meer dan 65 standaard walsen, waarmee u verschillende soorten koek kunt maken. Ook bij deze deegverwerkingsmachine hebben we de nodige innovatie toegepast. Kom kijken naar het antwoord op de vraag van de consument; een assortiment mini koekjes. Wat dacht u van een boter/nootstaafje, kerstkransje, bloemetjes en de succesvolle speculaasjes.

Ondanks onze beperkte bakcapaciteit kunnen we de hele dag door wel demonstreren met de koekjesvormmachine, type KGM. Graag laten wij u ook zien, hoe u met een wals in een mum van tijd, heerlijke ambachtelijke stroopkoeken kunt maken. Ook een assortiment hartige koek kunt u komen beoordelen!

Nu er geen andere beurs in Nederland georganiseerd wordt, is dit uw enige kans om u in Nederland te laten informeren over allerlei bakkerij benodigdheden. Laat deze kans niet lopen en kom naar onze demonstraties om de mogelijkheden voor uw bakkerij te bekijken. De toegang is gratis evenals de parkeerplaats voor de auto!



Broodsnijmachine, type KBE



Nieuw: De toevouwer voor de toekomst



Koekjesvormmachine, type KGM

# BAKKERIJTENTOO BIBAC 2014

*Van zondag 16 t/m woensdag 19 maart.*

*De beurs zal plaats vinden in de Antwerpse Expo, Jan van Rijswijklaan 191, 2020 Antwerpen.*

*Openingstijden: iedere dag van 11:00 tot 18:00 uur.*

**KALMEIJER standnummer 4.302 in hal 4**



*Broodsnijmachine, type KBE*

Bakkers Vlaanderen, de bakkerijfederatie in Vlaanderen, heeft de volgende editie van de BIBAC aangekondigd. Het mekka voor de Belgische bakkers in 2014.

Aangezien de Belgian Bakery Event (BBE), eveneens gepland in 2014, niet doorgaat is er in samenwerking met de toeleveranciers overeenstemming behaald voor de BIBAC. De organisatoren verwachten meer dan 150 exposanten met een volledig aanbod voor de bakkerijsector.

Op [www.bibacexpo.be](http://www.bibacexpo.be) vindt u informatie over deze beurs en kunt u zich al laten registreren om zo gratis toegangskaarten te krijgen. Uiteraard vindt u daar ook de plattegrond van de hal om onze stand makkelijker te kunnen vinden.

Zoals u allen weet was er in 2013 geen beurs in België. Vandaar dat Kalmeijer geen moment getwijfeld heeft om op deze beurs aanwezig te zijn. Natuurlijk, zoals u gewend bent van ons, zal er weer volop worden gedemonstreerd in onze bakkerij op deze beurs, met

onder andere de grootbrood installatie voor lang- en rondbrood en de pistolet- en sandwichinstallatie, type KKL. Zoals u kunt lezen in deze editie van de Kalmeijer krant heeft Kalmeijer een compleet nieuwe opmaakmachine ontwikkeld. Wij zullen dan ook uitgebreid gaan demonstreren met de vernieuwde opmaakmachine, type KVTO. Wij zijn ervan overtuigd dat met deze nieuwe opmaakmachine nog meer mogelijkheden zijn om uw broodkwaliteit te perfectioneren. Ook het noten desembrood verder op in deze krant zullen wij vervaardigen. Immers, er wordt van u verwacht dat u iedere dag weer een breed assortiment ambachtelijk en perfect brood in de schappen van uw winkel heeft liggen!

Naast de twee installaties hebben we ook de Kalmeijer Broodsnijmachine, type KBE meegenomen. Natuurlijk zal het kwaliteitsbrood, dat met veel aandacht is geproduceerd, ook perfect gesneden moeten worden. Dat kan met onze broodsnijmachine, type KBE. Zoals u in de vorige editie van de Kalmeijer krant heeft kunnen lezen is de vraag naar iets dikkere boterhammen actueel. Daarom nemen wij de KBE 9 en 11 mm broodsnijmachine mee om vers gebakken brood voor u te snijden. U kunt dan ervaren hoe makkelijk en snel dit gaat.

De koekjesvormmachine, type KGM met een greep uit meer dan 65 standaard walsen zal ook aanwezig zijn op de stand. Ook bij deze deegverwerking hebben we de nodige innovaties doorgevoerd. Kom kijken naar ons assortiment mini koekjeswalsen. Graag laten wij u zien hoe u met verschillende walsen in een mum van tijd een scala aan gesorteerde koekjes kunt produceren. Ook het assortiment hartige koek ligt klaar! Zo kunt u zien, ervaren, ruiken en proeven dat alle Kalmeijer deegverwerkingsmachines niet te onderschatten zijn en een prima eindkwaliteit van uw product garanderen. Tevens zorgen wij ervoor dat, niet alleen de kwaliteit goed is, maar ook dat u eenvoudig en snel kunt produceren. De Kalmeijer deegverwerkingsmachines zijn zo vervaardigd dat iedereen er mee kan werken.

U ziet, reden genoeg om de Kalmeijer stand te komen bezoeken, u vindt ons in hal 4. In het schema kunt u zien hoe laat en met welke machines er gedemonstreerd wordt.

*Onze nieuwste aanwinst:  
de Kalmeijer Variabele  
Toevouw- en  
Opmaakmachine*



# INSTELLING

U kunt kaarten bestellen op  
[www.Kalmeijer.com](http://www.Kalmeijer.com)  
 Onder de banner van BIBAC



Grootbroodlijn (Belgische)

## Demonstraties sandwiches en pistoletmachine, type KRP

	Sandwiches	Piccolo
Demonstratie	12.00 en 15.35 uur	10.50 en 13.30 uur
Uit de oven	14.05 en 17.30 uur	12.30 en 15.40 uur

## Demonstraties grootbroodlijn

	D.Meergranen	Grijsbrood	Notendeseembr.	L.Meergranen	Witbrood	Kramiek
Demonstratie	10.50 uur	12.20 uur	14.20 uur	14.30 uur	15.30 uur	16.10 uur
Uit de oven	13.50 uur	15.30 uur	16.15 uur	17.30 uur	18.10 uur	18.30 uur

## Demonstraties pistoletlijn, type KKL

	Pistolets	Sandwiches	Pistolets	Sandwiches	Kampioentjes
Demonstratie	10.50 uur	12.00 uur	13.30 uur	15.35 uur	16.50 uur
Uit de oven	23.30 uur	14.05 uur	15.40 uur	17.30 uur	18.40 uur



Koekjesvormmachine,  
type KGM



Kleinbroodlijn





# NOTEN DESEMBROOD

*Het fenomeen desembrood is al een tijdje sterk in opmars, verschillende bakkers spelen hier goed op in en hebben dit soort producten in de schappen liggen. Dat desembrood sterk in opmars is, komt doordat er zich een trend afspeelt bij de consument; de vraag naar authentieke producten wordt steeds groter.*

*Als ambachtelijke bakker zouden we natuurlijk onze kop in het zand steken als we hier niet adequaat op in spelen.*

Voor u als bakker is dit een mooie kans om uw klant kennis te laten maken met uw ambachtelijke producten en de gemiddelde besteding van uw klant omhoog te brengen. Immers de klant wil best wat meer voor dergelijke kwaliteitsproducten betalen. Kijken we naar de supermarkten dan zie je daar ook dat er steeds meer "ambachtelijke" producten in de schappen liggen. De prijzen hiervan zijn over het algemeen vrij hoog. We refereren hierbij aan een artikel in de Kalmeijer krant 81. In de media zie je ook volop berichten waarin gesproken wordt over steeds meer ambachtelijke/authentieke producten die over de toonbank gaan en dat de consument ook bereid is om hiervoor meer te betalen. Dus waarom dan niet bij de warme bakker!

## Wat is desembrood?

Maar wanneer spreekt men nu van een desembrood? De meningen hierover zijn verdeeld, er is namelijk geen wetgeving over waar een desembrood aan zou moeten voldoen.

Of de bakker nu 1% of 10% desempoeder toevoegt, een zetsel maakt, of een desem met een bereidingsproces van 24 uur heeft; voor de wet maakt het niet uit, het mag in alle gevallen desem genoemd worden. Als we naar de historie kijken dan werden er om "brood" te maken geen poeders gebruikt en maakte men een zetsel zonder toevoeging van gist. Dit zetseldeeg bestond alleen uit (rogge)bloem en water.

Vulling doorwerken



Dit liet men een paar uur fermenteren c.q. vergisten. Deze fermentatie die noodzakelijk is voor het rijzen van het deeg, gebeurt door melkzuurbacteriën, azijnzuurbacteriën en gisten die van nature in de lucht voorkomen. Bij latere procedés werd het zetsel elke dag gevoed, dit houdt in dat men een deel van het zetsel weer vervangt door water en (rogge)bloem.

## Hoe maak je een desembrood?

Als de bakker ervoor kiest om zelf een desem te maken gebruikt men meestal desem op basis van (rogge-) tarwebloem met een hydratatie van 80%. Een hydratatie van 80% betekent, dat er bijna even veel bloem als water in de desem zit. Dus bijvoorbeeld 100g bloem met 80g water.

Daardoor zijn de temperaturen tijdens het fermenteren en de daarmee ontstane pH (zuurgraad) van dit desem, erg belangrijk om de juiste vergisting te krijgen. Tevens is de tijd voordat de desem op orde is erg lang, dan pas is de desem actief genoeg om hier brood mee te maken zonder toevoeging van gist. Wanneer de desem niet de juiste pH/bacteriën heeft zal de desem eerder averechts werken. Willen we als bakker een 100% desemproduct maken dan zouden we in de receptuur geen gist of extra broodverbetermiddel moeten willen toevoegen. Als de hoeveelheden desem te groot worden dan zijn er fermentatieketels te koop, waarbij de stappen van koelen en doormengen geprogrammeerd kunnen worden.

Naast het zelf maken van een desem, zijn er ook alternatieven te koop bij de grondstoffenleveranciers, die een breed scala aan desemproducten aanbieden. Deze producten zijn eenvoudig toe te passen en verkrijgbaar in de vorm van:

- poeder of vloeibaar;
- actief of passief.

Poeder- of vloeibare desem heeft geen nadere toelichting nodig.

Een actieve desem is een desem waarbij de bakker **de keus** heeft om er extra gist aan toe te voegen. Bij een passief desem **moet** de bakker er gist aan toevoegen. Met deze producten is de bakker in staat om snel en makkelijk een vergelijkbaar desemproduct te produceren. Natuurlijk spreekt het voor zich dat 100% desem een ander eindproduct oplevert.



## Wat zijn nu de voor- en nadelen bij het gebruik van desem?

De voordelen:

- Bij een 100% desemt toevoeging krijgt het brood een speciaal karakter: een vastere, stevige maar veerkrachtige kruim met een steviger, brossere korst en een uitgesproken broodsmaak, karakteristiek en vol aroma. Met toevoeging van een lage hoeveelheid gist, en minder percentage desem wordt het eindproduct luchtiger en heeft het een minder uitgesproken "desem" smaak;
- Volgens voedingsdeskundigen is desembrood beter verteerbaar dan "gewoon" brood;
- Degen met desem geven het deeg rekbare eigenschappen, waardoor het zich makkelijk laat vormen;
- Broodverbetermiddelen kunnen meestal verlaagd worden of andere, goedkopere vetten kunnen worden toegepast;
- Meestal geeft het gebruik van desem ook een rustiger bakaard. Daardoor weer minder tailevorming, de malsheid neemt vaak toe, evenals de veerkracht van de kruim;
- Het is langer houdbaar (het retrogradatie proces verloopt trager).

De nadelen:

- Een 100% authentiek desembrood vergt veel tijd en is complex (o.a. het maken van de desem);
- Doordat de degen slapper zijn is volledige machinale verwerking niet altijd mogelijk;
- Een constante kwaliteit kan niet altijd goed gewaarborgd worden, doordat de desem makkelijk kan afwijken;
- Het maken van desembrood is wat bewerklijker;
- Soms aanschaf van extra apparatuur.

Om het nadeel van een desem bij het verwerken hiervan met de broodlijn te omzeilen, heeft Kalmeijer een recept voor een noten desembrood ontwikkeld met toevoeging van een desemcultuur. In dit geval heeft Kalmeijer gekozen voor Zeelandia; Amore Melange, maar ook producten van andere leveranciers kunnen gebruikt worden. Wij realiseren ons dat wij met deze receptuur/werkwijze niet met een 100% desemproduct te maken hebben! Wel kunt u op deze manier meedoen met deze trend, zonder al te veel extra werkzaamheden of investeringen. Dit deeg wordt met de broodlijn verwerkt en krijgt zo de kans om toch een deel van de specifieke eigenschappen van desem te ontwikkelen. Door de manier van de verwerking en het bakken krijgt dit broodje zijn ambachtelijke en rustieke uitstraling. U kunt met dit recept het noten desembrood gewoon met uw dagelijkse proces mee laten draaien zonder dat u dagen van tevoren een desem moet opzetten. Uiteraard is het mogelijk om dit product als deegstuk of als voorgebakken brood in te vriezen. Zeker bij de laatste optie kunt u snel extra leveren, wanneer de broden uitverkocht dreigen te raken.

### Werkwijze:

- De gebroken hazelnoten en walnoten bruneren. Als deze zijn afgekoeld, minimaal 1 uur laten weken met 600g water;
- Bloem, gist, desempoeier en al het water in de kuip doen en 5 minuten langzaam laten mengen;

## Receptuur noten desembrood

Ingrediënten	Hoeveelheid	
	Percentage	gram
Tarwe(brood)bloem	90	9000
Roggebloem	10	1000
Desempoeier	10	1000
Pasta broodverbetermiddel	3	300
Gist	5	500
Zout	1,5	150
Water	58	5800
<b>Vulling</b>		
Gebroken gebruneerde hazelnoten	10	1000
Gebroken gebruneerde walnoten	20	2000
Water	6	600

- Hulpgrondstoffen toevoegen en 2 minuten laten mengen;
- Nu de kneder 5 minuten in de tweede versnelling laten kneden. Totale kneedtijd 8 à 10 minuten in de tweede versnelling (dit is wel afhankelijk van de vullingsgraad van de kneder en het type snelkneder);
- De ideale deegtemperatuur ligt tussen de 26 en 27°C.
- Direct de vulling toevoegen en doordraaien. LET OP: de temperatuur van de vulling moet bakkerijtemperatuur zijn. In 2 à 3 minuten de vulling doorwerken. Indien nodig de kuip tegengesteld laten draaien;
- Als de vulling goed doorgewerkt is, het deeg op de werkbank leggen en 10 minuten bankrijks geven;
- Het deeg afwegen met de KAO, gewicht 850g. Indien de trechter voorzien is van teflon hoeft u deze niet in te oliën.
- Puntrijs van minimaal 30 minuten. Zet de temperatuur van de rijsautomaat ca. 2°C hoger als de deeg temperatuur. Het vochtgehalte van de deegstukken moet niet te droog, maar ook niet te vochtig zijn.
- Het modelleren kan op diverse manieren; met een KVB, een KVD of met de KTO:

*Modelleren*



#### Opmaken met KVB of KUVA

- Zet het walsenpaar 1 stand ruimer dan u gewend bent als u rondbrood maakt van 900 gram. Nadat het deegstuk uitgewalst is, loopt deze onder de vaste modelleerplaat door en krijgt u een keu-vormig deegstuk. Vang de gemodelleerde deegstukken op, voordat deze in de conische opboller vallen. Indien nodig kunt u de gemodelleerde deegstukken iets bijvormen met de hand.

#### Opmaken met KVD

- Ook met deze machine geldt, dat u het walsenpaar 1 stand ruimer moet zetten dan wanneer u rondbrood maakt van 900 gram. Direct na het walsenpaar wordt het deegstuk ingeslagen en begint het modelleren. Doordat deze machine over een verstelbare "modelleerplaat" beschikt kunt u deze zo instellen dat het juiste model op het opvangplateau valt. Ook de lengte van de modelleerplaat is langer, zodat het deegstuk de tijd krijgt om het correcte model te krijgen. Tevens heeft deze machine een "doek" onder de modelleerplaat. Ook achter deze machine kunt u de Kalmeijer conische opboller plaatsen.

#### Opmaken met KTO

- Indien u niet beschikt over een van de voorgenoemde machines kunt u er altijd voor kiezen om de deegstukken via de KTO en het rollerbaantje te modelleren. Zet het uitwalsen paar op stand 3 en klap het rollerbaantje aan de zijkant open. Het toevouwmechanisme is zo uitgeschakeld.

Ambachtelijk  
noten desembrood



Het uitgewalste deegstuk komt nu op het rollerbaantje terecht en u kunt het vanaf hier met de hand modelleren door het eenvoudig op te rollen.

U begrijpt dat dit de minst efficiënte manier is van de drie mogelijkheden hier beschreven. Toch biedt deze optie u nog altijd meer voordelen dan het deeg met de hand te verwerken op de tafel. Immers de deegstukken liggen perfect geklimatiseerd en u hebt de tafel vrij voor andere werkzaamheden.

- Na het modelleren de deegstukken op inschietaapjten wegleggen;
- Na een narijsperiode van 25 minuten, de broden licht met roggebloem bestuiven en 1 x over de hele lengte insnijden. Om het deegstuk te helpen mooi open te scheuren, kunt u ervoor kiezen om nogmaals in dezelfde snede het brood 1 x horizontaal onder de deeghuid in te snijden. Als u dat niet doet zal het brood wilder/onregelmatiger scheuren. Maak de narijstijd niet te lang. Door een te lange rijstijd zal het deegstuk verrijzen met als gevolg een te rustig werkend brood, dat minder authentiek/ambachtelijk oogt.
- Gelijk inschieten met voldoende stoom. Als baktemperatuur adviseren wij 250°C terug lopend naar 230°C. Uiteraard is dat per oven verschillend. De baktijd bedraagt 30 minuten.

Wanneer u werkt met een conische opboller kunt u er natuurlijk ook voor kiezen om de deegstukken rond te werken. Zeker wanneer u deze met het slot naar boven bakt, oogt dit rustiek/authentiek.

Door de juiste instellingen van de Kalmeijer machines te kiezen kunt u uw noten desembrood maken op een artisanale werkwijze. Dit alles zonder het economisch rendement van uw bedrijf uit het oog te verliezen.

Mocht uw interesse gewekt zijn door dit artikel over de machinale verwerking van andere deegsoorten die u maakt, of u wilt uw broodkwaliteit op een hoger plan brengen neemt u gerust contact op met uw rayon vertegenwoordiger. Hij kan u alles vertellen over de mogelijkheden die Kalmeijer u biedt. Met de ervaring en kennis van onze vertegenwoordigers, die overigens van huis uit allemaal bakker zijn, kunt u uw voordeel doen.

Op de foto kunt u het eindresultaat zien, dat kan toch niet anders dan verkopen!

# TERUGBLIK OP DE OPENDAG

*Op dinsdag 29 oktober was het dan zo ver; de Kwaliteitsbrooddag bij bakkerij Voordijk. Graag vertellen we u hoe die dag verlopen is.*

's Morgens om 08:30 uur waren de eerste bakkers al in de bakkerij en pas tegen 17:00 uur ging de laatste bakker huiswaarts! Wat een dag met veel belangstelling!

Hier volgen sommige van de opmerkingen die we te horen kregen op deze dag: "een positieve kijk op de toekomst van de bakkerij in het algemeen", "kwaliteitsproducten die gezien mogen worden", "veel demonstraties" en "goede gesprekken met collega's". Goed ook om te zien dat niet alleen bakkers uit de directe omgeving zijn gekomen, maar ook bakkers die er een paar uur rijden voor over hadden. Uiteindelijk zal je ook als bakker je ogen en oren de kost moeten geven om nieuwe ideeën te vergaren. Zulke dagen lenen zich hier prima voor.

## Demonstratie van onze proefbakker

De proefbakker is begonnen met het verwerken van het noten desembrood. Via de Kalmeijer bouleau machine, type KVD, is dit broodje in een ambachtelijke vorm gemodelleerd. Zo als vaak is ook bij desemproducten efficiëntie erg belangrijk. Slechts één bakker kan hier de gehele productie van dit noten desembroodje maken. Via de afmeet- en oppuntmachine, type KAO, het deeg in de rijssautomaat, type KRV wegen. Daarna de juiste rijstijd bepalen en de deegstukjes modelleren. Groot voordeel hierbij is, dat de rijssautomaat aangepast kan worden aan de snelheid van de bakker. Ieder deegstuk wordt correct gevormd in de bouleau machine en direct op inschietapijten weggelegd. Dus geen deegstukken die na het modelleren op elkaar vallen, waarna de bakker ze van elkaar moet halen en moet bijrollen.

De bouleau machine, type KVD onderscheidt zich door eerst het deegstuk netjes uit te walsen en daarna te vormen naar uw eigen idee. Dat walsen heeft als voordeel dat de afvalstoffen die de gist heeft geproduceerd weggehaald worden en daarmee de gist weer een nieuwe impuls krijgt om haar werk te doen; namelijk smaakstoffen produceren! Diverse instelmogelijkheden zorgen ervoor dat u kunt kiezen uit spitse of stompe kopse kanten, rechtere deegstukken of ovale deegstukken. Ambachtelijke en authentieke uitstraling, daar draait het om. De reacties op dit broodje waren erg positief; in een mum van tijd waren de broodjes dus ook "uitverkocht". Voor receptuur en werkwijze verwijzen wij u naar het artikel "Noten Desembrood". Natuurlijk kunnen we over de term desem discussiëren, maar waar het ons om gaat, is dat wij u ideeën aandragen om uw omzet te vergroten. En dat u er ook nog wat geld aan overhoudt door efficiënt te produceren. Dus of u nu desem maakt van uw rozijnenwater vermengd met bloem en vervolgens drie dagen in de koelkast laat staan of een cultuur gebruikt van de grondstofleverancier, het product moet wel efficiënt te maken zijn. De Kalmeijer bouleau machine leent zich er voor!

## Bakkers Voordijk

De volgende demonstratie was voorbehouden aan de bakkers van bakkerij Voordijk: Bolussen maken met de Kalmeijer kleinbroodmachine.

Door het optimaal instellen van de kleinbroodlijn, type KKL hebben de deegpuntjes al een lange vorm en hoeft er nog maar weinig gerold te worden. Via de kleinbroodmachine, type KKM, vallen de bolletjes in de rijskast- en opmaakmachine, type KRP. Hier krijgen de bolletjes hun rijstijd en worden ze gemodelleerd tot lange puntjes. De kleinbroodmachine van Kalmeijer is een zgn. 4-rijer, er komen 4 bolletjes per keer uit, daardoor kan er een hoge snelheid per uur worden gehaald mét veel aandacht voor het opbollen. De snelheid is traploos instelbaar (tussen de 2400 en 3600 deegstukjes per uur) en zo kunnen de bakkers er voor kiezen welke snelheid gewenst is voor de verschillende producten. Voor Bolussen geldt dat de rijstijd in de suiker belangrijker is dan de bolrijstijd. Op een hoge stand wordt vlot het deeg verwerkt tot puntjes. Goed te zien is dat het rijskastje vol zit en er direct nieuwe deegbolletjes worden ingewogen. Er kan dus continue in plaats van charge gewijs met de kleinbroodlijn gewerkt worden. De deegpuntjes worden door de bruine basterd suiker gerold en blijven daar liggen tot het gehele deeg verwerkt is met de Kalmeijer kleinbroodlijn. Daarna gaan de bakkers de Bolussen uitrollen en modeleren tot krakelingmodel.

Uiteindelijk zie je, ook hier tijdens deze demonstratie, dat efficiëntie en kwaliteit loont; de bakkers van Voordijk maken stapels Bolussen. Zo zie je maar hoe breed de Kalmeijer kleinbroodlijn inzetbaar is!

De proefbakker van Kalmeijer heeft inmiddels het Duitse Weizenmischbrooddeeg gekneet. Speciaal voor deze dag hebben wij de Kalmeijer broodlijn, die geschikt is voor Duitsland, meegenomen. De broodlijn is op een groot aantal punten aangepast om de Duitse, veelal plakkerige en zwaardere (in gewicht) degen goed te kunnen verwerken. Ook de range van deeggewichten die in Duitsland verwerkt worden zijn groter. De broodsoorten worden in stappen van 250 gram afgemeten. Deegstukken tot 1500 gram moeten correct worden verwerkt met de Kalmeijer broodlijn, van afmeten en oppunten, tot puntrijs, tot toevouwen en opmaken.

De Duitse degen onderscheiden zich ten opzichte van Nederlands deeg in de verwerking onder andere in de rijstijden. Nederlands brooddeeg heeft een puntrijs tussen de 30 en 60 minuten, Duits brooddeeg heeft een puntrijs tussen de 10 en 20 minuten. Om toch dat Duitse brood smaak en karakter te geven wordt er veel met Sauerteig gewerkt.

Ook hier zien we, net als bij desem, dat bakkers vroeger hun eigen cultuur maakten, maar nu vaak geleverd krijgen van de grondstofleveranciers. De constantheid en daarmee de kwaliteit van het



*Ambachtelijke uitstraling*



*Bolussen maken*



*Heerlijke Bolussen*



*Weizenmischbrood, klaar om te bakken*



*Worstenbroodjes maken*



*Wat komt er uit de oven?*





Diverse kaaskoekjes



Stokbrood modelleren



Stokbrood uitvoer

eindproduct, het brood, is veel belangrijker geworden. Ook bakken de Duitse bakkers de Weizenmischbroden op de vloer van de oven. De proefbakker legt de opgemaakte deegstukken in mandjes om de rijstperiode in te gaan. Na de rijsttijd worden de mandjes gedraaid en liggen de deegstukken klaar op de inschietpijpen.

### Echte bakkers Van Der Steen

Het is inmiddels 12:00 uur en de heren van *Echte* bakker Van Der Steen maken zich klaar voor hun demonstratie van worstenbrood.

De bakkers gaan aan de gang in de kleinbroodbakkerij van Voordijk. De kleinbroodmachine staat ingesteld en ook hier gaan de bolletjes het rijstkastje in. Aangezien de Kalmeijer kleinbroodmachine een groot gewichtsbereik heeft, kunnen zowel Italiaanse bollen met een gewicht van 120 gram als mini broodjes met een gewicht van 25 gram makkelijk gemaakt worden. Het deeggewicht voor worstenbrood is 35 gram. Omdat het maken van een worstenbroodje best veel werk is, worden er kleine degen verwerkt. Daarom is het van belang dat het deeg van begin tot eind correct wordt afgewogen. Het afmeetgedeelte meet direct goede (qua gewicht) deegstukjes, het geeft niet eerst 5 verkeerde gewichten, omdat eerst de machine "vol" gedraaid moet worden. Nee, direct goed tot het laatste restje deeg, wat qua gewicht nog geen drie bolletjes zijn. Daarnaast is het zo dat de trechter van de kleinbroodmachine zo is geconstrueerd dat hierin een behoorlijke hoeveelheid deeg tegelijk gevuld kan worden en daardoor niet telkens hoeft worden bijgevoerd. De bakker die met de kleinbroodlijn werkt kan dus bij de uitvoer van de deegstukjes blijven staan. Het relatieve kleine deeg, 5 kilo bloem, zit in een mum van tijd in het rijstkastje. Na het geluidssignaal worden de deegstukjes gemodelleerd en ondergaan ze een tweede rijsttijd. Na deze rijsttijd hebben de heren Van Der Steen de gehaktpilletjes klaar liggen. Je ziet dat de mannen er lol in hebben; onder het praten met collega's worden de gehaktstukjes vlot en secuur ingevouwen.

Hartelijk dank bakkers van *Echte* bakkers Van Der Steen voor jullie bijdrage! Wij denken dat we namens meerdere bakkers spreken als wij zegen: lekker zo'n worstenbroodje van Van Der Steen! In de Kalmeijer krant 73 staat de receptuur en werkwijze beschreven.

Tussen de demonstraties is er voldoende tijd om wat te eten, te drinken en de bakkerij te bezichtigen. Tijdens het in- en uit de oven halen van de diverse producten staan de bakkers er met de neus boven op.

### Kalmeijer Koekjesvormmachine

In de kleinbrood bakkerij hebben we ook de Kalmeijer koekjesvormmachine opgesteld. Graag laten we u kennis maken met diverse producten die eenvoudig te maken zijn met deze machine.

Iedere bakker kent de Kalmeijer speculaasmachine! Alleen jammer dat veel bakkers de machine alleen voor die periode gebruiken. Tijd voor verandering; hartige koek.

De proefbakker heeft wat voorwerk verricht en "thuis" diverse koekjes gemaakt. Het mini assortiment bestaande uit: kerstkransje, speculaas, bloemetjes en het nootstaafje.

Daarnaast heeft hij ook een assortiment kaaskoekjes gemaakt doormiddel van diverse afwerkingen. Graag verwijzen wij naar de Kalmeijer krant 82 voor receptuur en werkwijze.

Ook heeft de proefbakker marsepein verwerkt met het assortiment mini walsen. Bloemetjes voor op gebak en marsepeinen koekjes met speculaaskruiden.

Wij hebben ook de taai-taai producten gedemonstreerd. Doormiddel van een mes met teflon is dit deeg heel eenvoudig te verwerken. Uiteraard valt over smaak niet te twisten, maar dat het zo vlot en eenvoudig gaat, verraste menig bakker.

### Kalmeijer broodlijn

We gaan terug naar de grootbroodbakkerij waar de bakkers van Voordijk diverse soorten stokbrood gaan maken. De bakkers van bakkerij Voordijk werken met een Kalmeijer broodlijn bestaande uit:

- Een afmeet- en oppuntmachine, type KAO;
- een rijsautoomaat, type KRV 604;
- een toevouw- en opmaakmachine, type KTO;
- en een puntjes- en stokbroodmachine, type KPS.

Juist die laatste machine maakt het stokbrood maken zo makkelijk. Deze machine is aan de achterzijde van de broodlijn geplaatst en modelleert het stokbrood deegstuk in de juiste vorm.

Het bereik van de afmeetmachine is van 250 tot 1600 gram. Dit stokbrooddeeg met een afmeetgewicht van 325 gram is hiermee eenvoudig machinaal voor de rijsautoomaat in te wegen.

Door nu de snelheid van de rijsautoomaat in te stellen kunnen we perfect de rijsttijd bepalen. Tevens biedt deze variabele snelheid het gemak om de stokbrooddeegstukken netjes weg te leggen. Aan de achterzijde van deze rijsautoomaat is nog een uitvoerzijde gemaakt. Door deze nu open te zetten vallen de deegstukjes direct op de stokbroodmachine. Deze machine ontgast het gerezen deegstukje en rolt het in de juiste ingestelde lengte. Zo kan slechts één bakker de complete productie van het stokbrood maken. Over kwaliteit en efficiëntie gesproken! Bakkers van bakkerij Voordijk; hartelijk dank voor jullie inzet!

Uiteraard hebben we deze dag ook het "normale" witbrood, zachte witte puntjes en krokante bolletjes, gemaakt. Want zoals wij vaker schrijven: "Allemaal hartstikke mooi al die speciale producten, maar kwalitatief goed wit en bruin brood bakken moet iedere dag!" en zo is het maar net.

**Resumerend; een perfecte dag! Vele bakkers hebben zich hier laten inspireren en informeren hoe andere bakkers kwaliteitsproducten maken. Vele bakkers hebben deze dag ook ideeën opgedaan hoe zij meer omzet kunnen genereren en hoe Kalmeijer hen kan helpen met een omzet verhogend assortiment en een efficiënt productieproces.**

**Mocht u vragen hebben naar aanleiding van deze dag of dit artikel, neemt u dan contact op met uw vertegenwoordiger of met Kalmeijer in Den Haag (070 3 888 950).**

**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  
L. Doorduyn  
E. de Koning