Nr.79 SEPTEMBER 2012

kalweijer®

Informatiebulletin

Welkom op onze beursstand 118 (hal 1)

kalweijer

DE WELOVERWOGEN KEUZE

In dit artikel willen we het assortiment grootbrood van de warme bakker onder de loep nemen. Vaak zien we dat een warme bakker wel meer dan 20 soorten grootbrood op de plank heeft liggen. De vraag die we ons dan moeten stellen is: "Kunnen al deze broodsoorten rendabel zijn?"

Wanneer al deze soorten dagelijks vers geproduceerd moeten worden, kom je hiermee in het gedrang. Immers een deeg van 5 kilo of minder kost veel tijd om dagelijks te produceren. Vaak zien we dan ook dat deze broodsoorten via de vriezer verwerkt worden, of voor twee dagen tegelijk.
Daarnaast wordt steeds vaker de scheidslijn tussen koude bakkerswinkel en de warme bakker dunner. Hoe kunnen we hierop anticiperen? In dit artikel proberen we ook een antwoord te vinden op de vraag: "Hoe profileer ik, dat ik een warme bakker ben met kwaliteit?"

Bakkerij Chris in Vinkt (B)

Om antwoorden te vinden op deze twee vragen zijn we gaan kijken bij bakkerij Chris. De eigenaar Chris van Simaeys heeft in Vinkt zijn warme bakkerij. Vinkt is een dorp vlakbij Deinze met ongeveer 1400 inwoners. Bakker Chris is na zijn studie aan de bakkerijschool in Kortrijk werkzaam geweest bij diverse bakkers in de regio van Deinze. Daarna heeft bakker Chris 'zijn' bakkerij overgenomen in Vinkt, inmiddels 20 jaar geleden. Afgelopen maart heeft bakker Chris dit jubileum gevierd op geheel passende wijze. Later daar meer over! Toen bakker Chris de bakkerij overnam was deze half zo groot als nu. Voor de broodbakkerij was er niet veel qua machines: een kneder, pistoletopboller en een bollenkast met kegelopboller. Inmiddels is de bakkerij dermate verbouwd dat je alleen de contouren van de oude bakkerij kan zien. Op diverse plaatsen is er een stukje bijgebouwd en ook qua machines is er het een en ander veranderd. Tot 5 jaar geleden leverde bakker Chris nog aan een koude bakkerswinkel. Hij zegt: "De reden dat ik daarmee gestopt ben is eigenlijk simpel. De kosten die dit met zich meebracht waren eigenlijk te hoog om nog een goede winst te krijgen. Reken hiertoe de korting die je moet geven en de zorgen, dat was teveel. Nu hebben we de winkel voor de bakkerij en de broodautomaat voor na de sluitingsuren. Uiteraard zorg ik er wel voor dat in de broodautomaat altijd vers brood zit."
Bakker Chris zegt: "Ieder jaar probeer ik iets aan te pakken in de bakkerij. Zo is het ene jaar de oven aan de beurt geweest, het jaar daarop is de verbouwing gedaan. Alleen zo kan ik de bakkerij up to date houden. De consument vraagt ook steeds meer kwaliteit. Niet alleen van het gebakken eindproduct, ook de totale uitstraling van de bakkerij hoort daarbij!"

Bakker Chris met zijn vrouw en Peter Geertsema

Assortiment

Bakker Chris zegt: "Om aan de vraag van een groter assortiment te blijven voldoen, heb ik ook een antwoord gezocht op de vraag, wat ik wil verkopen. Je kan natuurlijk net als het grootwarenhuis veel diverse soorten grootbrood verkopen, maar ben je dan ondernemend en onderscheidend bezig? Natuurlijk heb ik van het wit en grof grote en kleine bollen en bakjes brood, maar ik produceer echt niet alle soorten brood die het grootwarenhuis heeft! Daarnaast bestaat mijn patisserie niet uit chique taartjes, daar verdien je te weinig mee. Nee, gewoon goede, snel te produceren producten, dat brengt geld in de kassa."

In totaal hebben we hier 8 verschillende degen voor grootbrood:
- Wit
- Grof (grijs)
- Maya (molens van Deinze)
- Zwarte woud
- Omega 3
- Kasteel brood
- Soya brood
- Leibrood

De soorten Leibrood en Maya worden verwerkt via de vriezer. Er worden hiervan te weinig verkocht om iedere dag vers te draaien.
Door de andere 6 soorten brood iedere dag vers te produceren en die twee soorten via de vriezer, kan bakker Chris de kwaliteit leveren waar hij achter staat, zijn identiteit.
De bakker vertelt: "Wanneer een vertegenwoordiger langskomt met een nieuw soort, probeer ik er eerst achter te komen wat het verschil is met de soorten die ik reeds verkoop. Zie ik daar te weinig verschil in, dan laat ik dit voor wat het is. Zeg nu zelf, wij als bakker zien het

verschil al moeilijk tussen een 10 of 11 zaden brood, laat staan de consument! Wanneer ik dan toch in de verleiding kom om een nieuwe broodsoort te gaan verkopen, stel ik mij zelf altijd de vraag: Past het in mijn systeem of moet ik concessies doen aan de kwaliteit? Door de 8 soorten die ik nu verkoop kan ik efficiënt produceren, zodat er een goede bruto winst overblijft. Wanneer ik hieraan concessies doe, gaat deze bruto winst naar beneden. Het broodsoort moet dus wel heel erg aantrekkelijk zijn. Natuurlijk kan ik nog één soort erbij bakken, maar zijn 5 broden per dag van een soort rendabel?"
Oh ja, zegt bakker Chris: "In de winterperiode hebben we op maandag een echte roggebrood dag. Dat is al van oudsher zo. Ook op deze manier kan je de klant toch ter wille zijn met een speciaal soort brood."

Broodlijn

Twee jaar geleden was het machinepark van de broodbakkerij aan de beurt om up to date te krijgen. Vragen die bakker Chris aan zich zelf stelde waren:

1. De broodkwaliteit. Met welke broodlijn wordt de beste broodkwaliteit gebakken?
2. Uitstekende klima installatie. Om deegstukken goed te kunnen laten rijzen gedurende het verblijf in de bollen- of puntenkast is een perfect klima systeem onontbeerlijk.
3. Compacte apparatuur. Gezien de ruimte moet er een compacte broodlijn komen.
4. Zeer goede prijs/kwaliteit verhouding. Iedereen wil het beste kopen tegen een zo gering mogelijke prijs.
5. Een landelijk dekkende servicedienst. Er kan altijd een storing optreden.
6. Verrijdbare apparatuur. Je kunt de installatie wegrijden om er achter schoon te kunnen maken. Denk hierbij aan HACCP.
7. Veiligheidseisen van de apparatuur.
8. Garantie in combinatie met een service abonnement.

Tim, de gast van bakker Chris, draait meestal de productie voor hem, dus ook van hem zijn er vragen waar een antwoord op moet komen:

9. Kan de vertegenwoordiger de apparatuur in bedrijf stellen?
10. Eenvoudig te bedienen. Omdat je als bakker/ondernemer snel en makkelijk wilt werken, is het prettig als de installatie eenvoudig te bedienen is zonder ingewikkelde touchscreens met een veelvoud aan menu's.

Deze vragen heb ik aan diverse leveranciers voorgelegd. Zo ook aan Peter Geertsema, de vertegenwoordiger van Kalmeijer, die hier al jaar en dag onze bakkerij bezoekt. Peter kwam met hele duidelijke antwoorden:

1. Als we naar de broodkwaliteit kijken moet dit natuurlijk top zijn. Het grootwarenhuis bakt ook steeds beter brood. Neem daarbij dat mensen sneller voor gemak kiezen, dan kan je alleen maar top producten bakken. De uitstraling van warme bakker helpt hier ook goed bij. Om te kijken welke kwaliteitsverbeteringen we kunnen realiseren zijn we gaan kijken bij een collega op de streek. Over het gebakken product was bakker Chris zeer te spreken. Ook de broden die meegenomen zijn en later beoordeeld zijn, gaf 100 % overtuiging van de kwaliteit. Pas veel later, nadat de Kalmeijer broodlijn door onze vertegenwoordiger Peter Geertsema ingesteld was, vertelde bakker Chris dat hij ook een zelfde baksessie met een leverancier van een bollenkast had gedaan. De eindkwaliteit was beter dan wat hij al bakte. Dit dankzij het feit dat hij nu manueel de broden lang maakte. Echt groot verschil met de huidige kwaliteit zag hij vooral bij de Kalmeijer broodlijn.
2. Kwaliteit van het brood komt mede door het rijs proces zo geeft Peter aan. Liggen de deegstukken ideaal te rijzen dan speelt dit door op de kwaliteit. Immers deegstukken die uitdrogen verliezen vocht en krijgen daardoor een 'korst'. Deze korst blijf je terug zien in de eindkwaliteit van het brood. Een goede klima installatie is dus noodzakelijk. Doordat de rijsautomaat van Kalmeijer rechthoekig is, is deze goed te klimatiseren. Een bollenkast met luifel heeft toch altijd een hoek die moeilijker te klimatiseren is.
3. Chris zegt: "Ondanks dat ik de bakkerij qua vierkante meters in de loop der jaren heb verdubbeld, wil ik wel graag de ruimte houden. Ik heb niet voor niets de bakkerij vergroot. De installatie moet dus compact zijn. Waarbij ik voorheen werkte met een bollenkast/kegelopboller, wil ik nu met een opmaker/toevouwer en afmeetmachine werken." Peter geeft aan dat de installatie langs de muur komt te staan, en zo weinig ruimte in beslag neemt.
4. Uiteraard spreekt dit voor zich; iedereen wil de beste apparatuur voor de laagste prijs! Kalmeijer is altijd heel open en duidelijk over de prijs. Waar veel firma's schermen met kortingen en (beurs) aanbiedingen en waarbij bij ieder bezoek van de vertegenwoordiger de korting weer anders is, weet u bij Kalmeijer altijd precies waar u aan toe bent. Echter, niet iedere bakker heeft een zelfde budget voor zijn investeringen. U kunt er altijd voor kiezen om één of meerdere machines gereviseerd aan te schaffen. U bent dan wel verzekerd van de Kalmeijer kwaliteit, maar voor een lagere prijs. Kalmeijer reviseert de machines altijd volledig en vervangt alle noodzakelijke onderdelen, zodat u ook met een gereviseerde machine zeker bent van een probleemloze werking. Uiteraard met garantie geleverd.
5. Chris zegt: "Graag wil ik, wanneer er iets kapot is aan de broodlijn, dat dit snel en vakkundig verholpen wordt. Hoe uitgebreid de garantie is neem ik mee in mijn beslissing." Peter Geertsema legt uit dat Kalmeijer beschikt over een monteur op de streek. Deze monteur is dag en nacht bereikbaar, zeven dagen in de week, het jaar rond. Ook biedt Kalmeijer een servicecontract aan. Met dit contract bent u verzekerd van 30% korting op voorrijkosten en arbeidsloon. Dit contract geeft u ook garantie van 2 jaar bij nieuwe machines.
6. Wat we nu zagen bij de bollenkast is dat deze vast staat aan het plafond. Even goed schoonmaken rondom de kast was niet makkelijk. Je weet dat als het makkelijker is, het ook sneller gedaan wordt. Verrijdbaar is dus verplicht, aldus bakker Chris. Peter Geertsema geeft aan dat alleen al omwille van de HACCP eisen Kalmeijer al zijn machines op wielen plaatst. Kuisen achter de machine is geen probleem.
7. Met de regelgeving van tegenwoordig kan je er niet meer omheen dat er met machines veilig gewerkt moet worden. Wanneer dit vanuit de leverancier is

Ideale deegtemperatuur

Bedieningspaneel KRV

Degen verwerken via de vriezer

ingebouwd, kan dit veel problemen voorkomen. Kalmeijer machines hebben dan ook een CE-keurmerk.

8. Zoals Peter Geertsema bij punt 5 heeft uitgelegd, krijgt u bij Kalmeijer 2 jaar garantie.
9. Alle buitendienst medewerkers zijn volleerd bakker. De vertegenwoordiger stelt de machine bij u in bedrijf. Op deze manier bent u er zeker van dat alle mogelijkheden van de machines bij u worden getoond. Ook weet u hierdoor zeker dat de gebakken producten aan uw eigen (kwaliteit) identiteitseisen zullen voldoen. Hij kan ook nog direct de nodige baktechnische adviezen geven. Onze vertegenwoordigers zullen altijd alles in het werk stellen om dit te bereiken, omdat u de referentie bent voor een collega die in de toekomst iets van Kalmeijer wil kopen.
10. Ook het bedieningsgemak is belangrijk vinden bakker Chris en zijn gast Tim. “Al die computer touchscreens zijn voor mij overbodig”, zo geeft bakker Chris aan. Peter vult daarbij aan: “Niet alleen werkt een touchscreen langzamer, ook de kosten wanneer dit stuk gaat zijn behoorlijk hoog.” Kalmeijer werkt met grote knoppen die voor bakkershanden zijn gemaakt. Een bakker zit met zijn handen aan het deeg, een touchscreen werkt dan niet lekker.

De weloverwogen keuze

Na een tijdje gewikt en gewogen te hebben is bakker Chris voor een Kalmeijer broodlijn gegaan. Bakker Chris vertelt dat hij eerst de broodlijn in het groen besteld had uit kosten overweging. De bestelde broodlijn bestaat uit:

- afmeet- en oppuntmachine, type KAO;
- rijsautomaat variabel, type KRV 272;
- voorvorm apparaat, type KVB;
- toevouw- en opmaakmachine, type KTO.

Echter naarmate de tijd vorderde knaagde toch het gevoel dat bakker Chris de broodlijn liever in rvs (inox) wilde hebben. Door één telefoontje met Peter te plegen, is dit nog aangepast. Gelukkig zijn ze bij Kalmeijer ook de ontwikkelaar en producent van de machines, waardoor de flexibiliteit groot is. Op zich was de beslissing voor het merk Kalmeijer niet zo moeilijk. Kalmeijer bood verreweg de meeste voordelen.

Bezoek

Begin van de zomer 2010 is de broodlijn geïnstalleerd.

Mevrouw Simaeys in haar winkel

En nu twee jaar later komt een vertegenwoordiger van Kalmeijer ‘s nachts op bezoek om te vragen hoe bakker Chris zijn onderneming als warme bakker profileert en waarom hij ‘slechts’ 8 soorten brood heeft.
Na binnenkomst steekt bakker Chris gelijk van wal: “Achteraf heb ik geleerd wat ik heb moeten missen. Jaren eerder had ik zo’n broodlijn moeten aanschaffen. Misschien had ik dan eerst een occasie lijn moeten kopen, en deze later inruilen voor een nieuw model. Maar ja, achteraf kan ik makkelijk praten.”
“Ik heb absoluut geen spijt van mijn keuze. Sterker nog er zijn collega’s die ik ken die iets anders in het verleden hebben gekocht en die niet half zo overtuigd zijn als ik dat ben over mijn keuze. Mijn brood is super en de klanten zijn ook dik tevreden. Ze vinden het brood gewoon lekker en het blijft lang mals. De broodomzet is dan ook nog verder gestegen. Op een drukke dag bak ik ruim 650 broden en op een rustige dag nog altijd 450 stuks en dat alles in één winkel zonder doorverkoop. Je moet weten dat Tim, mijn gast dat bijna allemaal alleen doet. Zonder de broodlijn was het gewoonweg niet meer gegaan, want ik maak alles zelf, zoals: koffiekoeken, patisserie, sandwiches en pistolets. Tevens hebben we de koude bakkerij afgestoten. Mede door de broodlijn heb ik nu ook 1 gast minder op de loonlijst staan. Zo verdient de broodlijn zich nog sneller terug”, zegt de bakker.

Deeg verwerken

Tijdens de productie is goed te zien dat gast Tim optimaal gebruik maakt van de uitvoerstop op de rijsautomaat. De 6 soorten deeg met de verschillende gewichten worden door de uitvoerstop in te drukken op het bedieningspaneel gemarkeerd. Hierdoor stopt de rijsautomaat bij het uitgeven van de verschillende soorten deeg. Ideaal om de volgende decoratie zaden te pakken en de machine te verstellen. “De inhoud van de rijsautomaat is 272 stuks, samen met de broodsoorten uit de vriezer is precies mijn oven vol. In de volgende charge bak ik kramiekbrood (rozijnenbrood), ook hier blijft de verkoop van stijgen”, zegt de bakker. Ook bij deze charge wordt er dankbaar gebruik gemaakt van de uitvoerstop.

Tijdens het in bedrijf stellen van de broodlijn heeft Peter ons nog eens extra gewezen op de deegtemperatuur. Het blijkt maar weer dat dit een belangrijk onderdeel is van kwaliteit bakken. Immers de gist werkt het beste bij een deegtemperatuur van 31 °C. Echter de scheikundige omzettingen gebeuren het liefst bij 25 °C. Met een deegtemperatuur van 26 à 27 °C zit je precies goed. Bakker Chris zegt: “Ook de broodsoorten die ik via de vriezer verwerk hou ik op 26 °C. De ontwikkeling in het deeg moet er wel zijn. Vaak wordt de deegtemperatuur lager aan gehouden voor soorten die via de vriezer verwerkt worden.”
De bakker in kwestie is bang voor grote gaten en een open, grove structuur. Juist door te werken met een Kalmeijer broodlijn wordt al het gas uit het deegstuk verdreven en komt er voldoende spanning in het deegstuk.
Onze twee soorten die via de vriezer gemaakt worden, verwerken wij met het voorvormapparaat, type KVB. De vorm is als een boulot, zodra deze uit de KVB komt zetten wij hem nog iets aan en is het deegstuk klaar om in te vriezen. De deegstukken plaatsen we op bakplaten

met voldoende tussenruimte. De koude lucht kan er zo goed tussendoor stromen en kunnen we het deegstuk snel invriezen.
De volgende ochtend leggen we de bevroren deegstukken in plastic tonnen, hiermee voorkomen we dat ze uitdrogen. Immers de temperatuur in de vriescel schommelt altijd door het openen van de deur. Deze soorten draaien we eens in twee weken. Na twee weken zie je de kwaliteit achteruit gaan van de deegstukken.

Mede door het voorvormapparaat, type KVB is de structuur van het rond brood perfect. Je kan immers geen gerezen bol direct in een kegelopboller leggen om rond brood te maken. Het gevolg is: een grove structuur, met alle nadelen van dien.

Klantbeleving

Bakker Chris werkt ook voortdurend aan de beleving van de klant. “Uitstralen dat ik een warme bakker ben dat is belangrijk”, zegt hij. Ik doe dat op de volgende manier:

- Naamsbekendheid;
- Communicatie;
- Creatief;
- Open dag;
- Klant betrekken bij de bakkerij;
- Kwaliteitsassortiment.

“Door op al mijn verpakking, zowel op de broodzak, de rondellen en met de chocolade op gebak, mijn naam te zetten. Wanneer een klant visite krijgt weet ook die persoon waar al dat lekkere brood en patisserie vandaan komt. Zo werk ik aan naamsbekendheid. Immers mond op mond reclame is de beste reclame!”
Bakker Chris zegt: “De communicatie met mijn klanten vind ik belangrijk, daarom sta ik zelf ook vaak in de winkel. Juist om te horen wat klanten van mijn producten vinden. Zo kom je toch vaak achter dingen die je nooit zelf kan bedenken; denk hierbij aan klachten of complimenten, maar ook wensen voor als er iemand jarig is, waarvoor iets speciaal gemaakt moet worden.”
Door mee te denken met de klant kom je tot goede oplossingen. “Dat vind ik ook leuk om te doen, je kan immers je creativiteit de ruimte geven. Wij als warme bakker kunnen iets creatiefs maken, wat voor het grootwarenhuis onmogelijk is”, zegt de bakker.

“Een goed voorbeeld hoe ik mijn klanten betrek bij mijn bakkerij is door middel van de open dag die we hebben georganiseerd. 14 maart vierden wij ons 20 jarig jubileum, we hebben daarvoor iedereen uitgenodigd om onder het genot van een glaasje en hapje onze bakkerij te komen bekijken. Dinsdagavond vanaf 18.30 uur stond de bakkerij open voor alle klanten, men kan dan zien dat je alles zelf produceert. We hebben hier heel veel positieve reacties op gekregen. Dat geeft je energie om iedere dag weer topkwaliteit te maken! Een betere waardering is er niet”, aldus bakker Chris.
Een andere manier van de klant betrekken bij de bakkerij is door iets weg te geven. Afgelopen Vaderdag hebben alle papa’s bij ons in de winkel een bijzonder flesje bier gekregen. Dit doen we ook met Moederdag en nieuwjaarsdag.

“Zoals ik aangaf aan het begin van het gesprek probeer ik ieder jaar iets te investeren in mijn bedrijf. Twee jaar geleden de broodlijn, voor vorig jaar stond de winkel op het programma.
5 maanden geleden is de winkel opnieuw geopend. Ziet het er niet prachtig uit?” vraagt de bakker.
Bakker Chris geeft aan dat hij alleen de toog en de pui drastisch heeft aangepakt. Het plafond, de muren en het brood rek zijn opnieuw geschilderd. De reden daarvoor is dat wanneer je ook nog eens een nieuw brood rek koopt, dit enorm veel geld kost. Uiteindelijk moet het wel met het brood terugverdient worden. Een tweede reden is dat wanneer je een nieuw brood rek hebt, je hier eigenlijk niets van terug ziet. Het ligt toch vol met brood!
Chris geeft aan dat ze wel hebben getwijfeld of ze eerst in de winkel of de broodlijn moesten investeren. Maar altijd kwam dat ene zinnetje weer boven: “Als de bakkerij de winkel niet kan volgen ben je verloren.” We kennen de situatie maar al te goed vult Peter Geertsema aan: “Een prachtige winkel die voor meer omzet zorgt, maar als de producten niet geproduceerd kunnen worden dan verkoop je negatieve reclame en werkt de nieuwe winkel averechts!”

Werken aan naamsbekendheid

Samenvattend

Als we samenvattend een antwoord moeten geven op de vragen die wij aan het begin van dit artikel ons zelf stelden, komen we tot de volgende antwoorden:

- Beter een beperkt assortiment top broodsoorten dan een zeer uitgebreid assortiment, waarvan de kwaliteit te wensen over laat.
- Snel en makkelijk te produceren producten maken.
- Alles zelf produceren.
- Door de klant bij de bakkerij te betrekken profileer je je als warme bakker.

Mocht u zelf eens met bakker Chris willen praten, dan kunt u hem treffen op de komende Broodway in Kortrijk (voor openingstijden zie de beurspagina).
Bakker Chris is een vaste bezoeker van de beurs en hij zegt: “Bij de Kalmeijer stand zie ik altijd nieuwe ideetjes of iets slims waar ik mijn voordeel mee kan doen. Dat gekrakeleerde brood op de stand van Kalmeijer spreekt boekdelen.” Bakker Chris zegt ook: “Natuurlijk vind ik het op de beurs ook interessant, om mijn vakgenoten weer eens te spreken! Daarom is voor mij de beurs een vaste prik.”

Prachtige boeren bollen

BAKKERIJ TENT

Van zondag 30 septembe

De beurs zal plaatsvinden in de Xpo, Door

Openingstijden: elke dag

kalmeijer®

Standnummer
118
in hal 1

Deze beurs staat altijd garant voor veel nieuwe ideeën, innovaties en demonstraties. Demonstraties daar gaat het bij Kalmeijer nog altijd om. Want je kunt nog zo goed vertellen hoe goed, snel en efficiënt een machine werkt maar als je het niet ziet dan is de beleving er ook niet. Wij gaan weer volop demonstreren met onze grootbroodlijn en pistoletlijn.

Met de Kalmeijer machines kunt u op eenvoudige wijze ambachtelijke kwaliteitsproducten maken. Dagelijks produceren zowel grote als kleine ambachtelijke bakkers in België en Nederland hun assortiment brood van hoogstaande kwaliteit met de Kalmeijer grootbroodlijn of de pistoletlijn. Juist die kwaliteit is de reden waarom de consument dagelijks naar de warme bakker gaat.

Het grootbrood dat met veel zorg is gemaakt en gebakken, moet natuurlijk ook met zorg worden gesneden. Dit laten wij u graag zien met onze broodsnijmachine type KBE, met zijn variabele snelheid kunt u vers en nog warm brood goed en mooi snijden. Op de stand zal de broodsnijmachine in twee uitvoeringen aanwezig zijn, namelijk de 9 mm en de 11 mm.
Alle producten zullen op de stand worden afgebakken, zodat u ook het eindresultaat kunt bewonderen.

Koekjesvormmachine type KGM

Grootbroodlijn (Belgische)

Tevens zal er ook worden gedemonstreerd met onze koekjesvormmachine type KGM. Met ongeveer 60 standaard walsen zit er voor ieder seizoen wel een wals tussen om mooi en snel koekjes te maken. Natuurlijk kunt u er ook voor kiezen om de wals geheel naar uw wens te laten ontwerpen, mede hierdoor kunt u zich onderscheiden van de bakker om de hoek of de supermarkt.

Kalmeijer machines dragen bij aan het economische rendement van uw bedrijf door een efficiëntere productie. Zo wordt u minder afhankelijk van schaars geschoold personeel, terwijl uw kwaliteit beter wordt. Door de eenvoudige bediening kan iedereen met onze machines werken.

U ziet het, reden genoeg om een bezoek te brengen aan onze stand. Graag tot ziens op de Broodway!

TOONSTELLING

r t/m woensdag 3 oktober.

niksesteenweg 216, 8500, Kortrijk in België.

van 13.00 tot 19.00 uur.

Demonstraties sandwiches en piccolomachine type KRP

	Sandwiches	Piccolo
Demonstratie	13.25 en 14.25 en 18.05 uur	11.50 en 15.05 uur
Uit de oven	15.05 en 16.25 en 20.00 uur	13.30 en 16.55 uur

Demonstraties kleinbroodmachine type KKM

	Pistolets	Sandwiches	Mais-meergranen
Demonstratie	11.40 en 15.05 uur	13.15 en 14.25 en 18.05 uur	16.20 uur
Uit de oven	13.30 en 16.55 uur	15.05 en 16.25 en 20.00 uur	18.35 uur

Demonstraties volautomatische broodlijn

	Donker meergranen	Grijsbrood	Kramiek	Witbrood
Afmeten	12.20 uur	13.30 uur	16.10 uur	17.00 uur
Langsteken/rondmaken	13.10 uur	14.15 uur	16.45 uur	17.50 uur
Uit de oven	14.55 uur	15.55 uur	17.20 uur	19.30 uur

Broodsnijmachine type KBE

Kleinbroodlijn

ONDERHOUD VAN DE KALMEIJER KLEINBROODMACHINE TYPE KKM

Over onderhoud hebben wij de afgelopen jaren al veel geschreven. Uit ervaring weten wij dat de storingen aan machines veelal voorkomen hadden kunnen worden en vaak terug te leiden zijn naar het nalaten van het noodzakelijke onderhoud.

Kleinbroodlijn

Bij onderhoud kunnen wij onderscheid maken tussen:
- Onderhoud door de gebruiker.
- Periodiek onderhoud door de servicemonteur.

Beide punten zijn even belangrijk en moeten met zorg worden uitgevoerd. Het onderhoud door de gebruiker dient dagelijks, wekelijks of maandelijks te geschieden. Bij elke nieuwe machine wordt een gebruiksaanwijzing geleverd waarin staat hoe de machine functioneert en wat u zelf aan onderhoud moet of kunt doen. Lees de gebruiksaanwijzing daarom goed door en kijk hoe vaak een handeling verricht moet worden!

Dagelijks onderhoud

- Laat de machine voor- en na een charge vijf minuten zonder deeg draaien.
- Maak de trechter schoon en olie deze in.
- Maak de vier meetzuigers met lauwwarm water schoon en droog ze goed af.
  LET OP! De meetzuigers niet in de vaatwasser doen of in water laten staan.
- Olie de meetzuigers hierna goed in.
- Reinig de meetkamers met de meegeleverde ronde borstel.
- Olie de wanden van de meetkamers in.

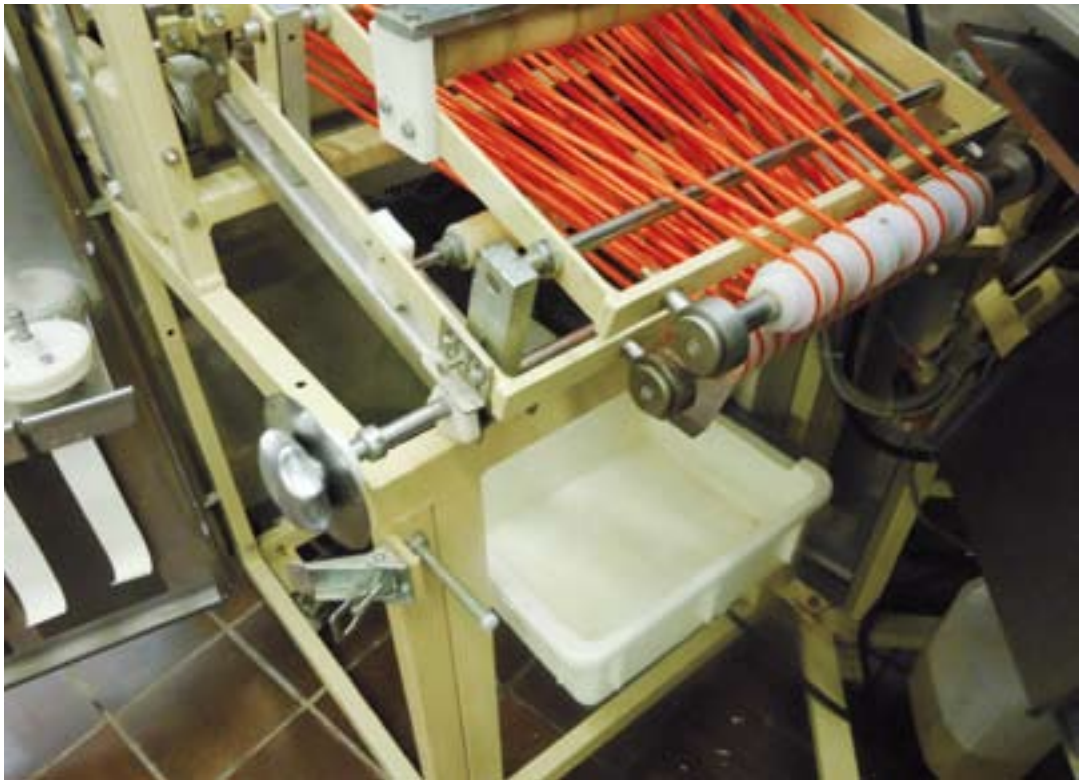
Wekelijks onderhoud

- Maak mes, perszuiger en perskamer met een schuursponsje schoon, zodat de bruine aanslag wordt verwijderd. Olie het mes, de perszuiger en de wanden van de perskamer in.
- Maak indien nodig, de smeerrollen schoon.
- Maak indien nodig, de opbolband met een borstel schoon.
- Maak indien nodig, de opbolcups schoon.
- Controleer het olieniveau in de olietank, indien nodig bijvullen.
- Maak de olie- en vuil opvanglade schoon.
- Leeg de kunststof opvangbak.
- Controleer of de snaren schoon zijn.
- Controleer of de snaarrollen schoon zijn en dat er geen deeg in de snaargroeven of op de rollen zit.
- Maak de bloemstrooier regelmatig schoon i.v.m. klonteren van de bloem.

Maandelijks onderhoud

- Maak de kleinbroodmachine in- en uitwendig schoon met een vochtige doek.

Het interval voor het onderhoud is sterk afhankelijk van het gebruik.



Schoongemaakte opvangbak

De Kalmeijer service dienst

Om uw kleinbroodmachine over een langere periode goed te laten functioneren, wordt eens per half jaar een onderhoudsbeurt aanbevolen.
Bij een onderhoudsbeurt worden alle beveiligingen en afstellingen gecontroleerd en waar nodig bijgesteld. Laat dit onderhoud uitvoeren door de Kalmeijer servicedienst.
Onze monteurs zijn opgeleid voor het uitvoeren van werkzaamheden aan Kalmeijer machines en gebruiken de originele onderdelen. Desgewenst kunt u een onderhoudscontract afsluiten voor onderhoud en reparatie, waardoor u dit tegen een gereduceerd tarief kunt laten uitvoeren.
De servicedienst van Kalmeijer en onze vertegenwoordiger kunnen al uw vragen over onderhoud beantwoorden.

Smeerrol voor en na het schoonmaken

EXTRA AANDACHT VOOR DE KOEKJESVORMMACHINE TYPE KGM

In de komende herfst- en winterperiode zal in veel bakkerijen weer het nodige worden gevergd van de Kalmeijer Koekjesvormmachine type KGM.

De koekjesvormmachine type KGM

Daarom hebben wij een aantal zaken op een rij gezet, waaraan extra aandacht dient te worden besteed. Aan de hand van de hieronder genoemde punten kunt u uw koekjesvormmachine zelf nazien. U kunt uiteraard ook een beroep doen op onze technische dienst.

Belangrijk: ***Als u iets aan uw machine wilt doen, haal dan eerst de stekker uit het stopcontact!***

- Controleer het aansluitsnoer en de stekker op beschadigingen. Bij de geringste twijfel kunt u ze het beste vervangen of laten vervangen door uw elektricien.

- Controleer de transportband op beschadigingen en controleer of de band nog wel goed spoort. De transportband kunt u laten sporen door middel van de spanknoppen. Bijvoorbeeld als de transportband naar links loopt, dan de rechter spanknop naar links draaien. Het vervangen van de transportband is heel eenvoudig en staat beschreven in de gebruiksaanwijzing. Wanneer u via onze technische dienst een nieuwe transportband bestelt, sturen ze op uw verzoek de instructie mee.

Het sporen van de transportband

- Controleer de groene transportsnaren voor het platentransport op scheuren en breuken. Controleer de snaren op uitdroging door deze te buigen. Als de snaar scheurtjes gaat vertonen, dan moet u deze vervangen. Het vervangen van de snaren was voorheen een vervelende klus in verband met het lassen van de snaren. Met de levering van het nieuwe type snaar is vervanging echter een

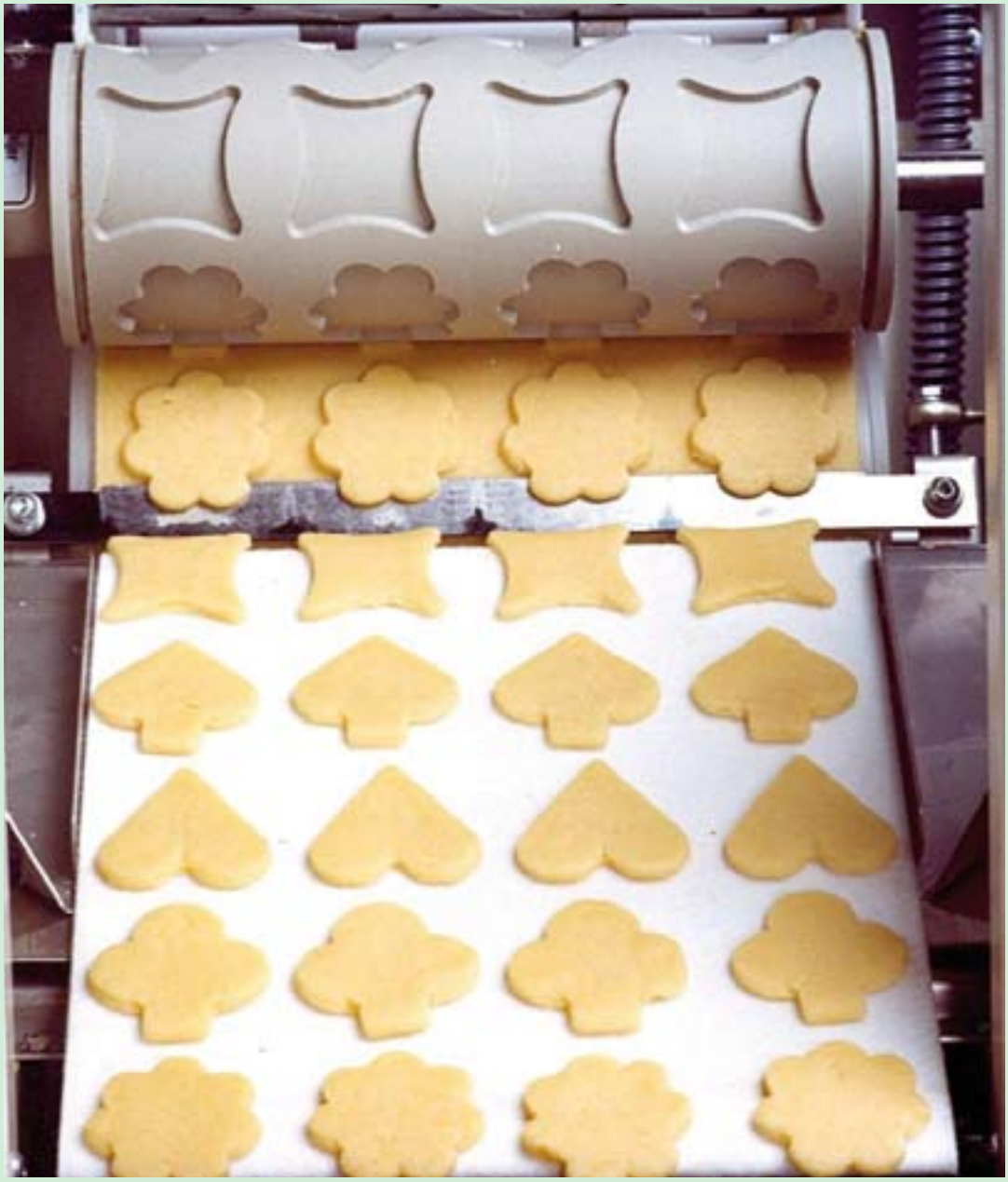
Koppelstuk van de transportsnaren

eenvoudige handeling geworden. De uiteinden van de nieuwe snaren zijn voorzien van een koppelstuk. Wanneer de snaar door de machine is geleid, kunnen de uiteinden door middel van het koppelstuk met elkaar worden verbonden. Zorg bij vervanging dat beide snaren van een tafel tegelijk worden vernieuwd.

- Controleer de werking van de verwarmingseenheid.
- De snelheidsregeling van het platentransport wordt aangedreven door een V-snaar. Verander de snelheidsregeling alleen met een draaiende koekjesvormmachine. Door slijtage van de V-snaar kan de snelheidregeling onregelmatig of helemaal niet werken. U kunt een V-snaar het beste laten vervangen door een van onze servicemonteurs.
- Als de deegfiguren niet goed worden afgesneden, controleer dan of het mes nog scherp genoeg is en/of het mes vrij is van bramen.
- Controleer bij een getefloneerd mes of de teflonlaag niet versleten of beschadigd is. Let goed op bij het vervangen van een mes, want ook een bot mes kan in uw vingers snijden!
- Controleer of alle schakelaars functioneren. Dit geldt ook voor de bakplaat- en deeg aanvoerschakelaar.
- Controleer of alle rollen van de deeg invoerunit nog aanwezig zijn en/of ze niet krom zijn.
- Als u de lange zijplaat van de machine afneemt (vier schroeven), dan kunt u de motorruimte schoonmaken en de motorketting door middel van een paar druppels olie smeren. Smeer tevens de wielen met een paar druppels olie of gebruik hiervoor een spuitbus.

Koekjes gemaakt met de KGM

Eén wals voor verschillende vormen



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

Voor België
KALMEIJER B.V.B.A.
Grote Baan 201
B-2380 RAVELS
T: 0031 70 388 89 50

Redactie-secretariaat
D. Boer
I. Peters

Medewerkers
S. Bon
L. Doorduin
E. de Koning

Servicedienst

Het is ook mogelijk om de koekjesvormmachine één keer per jaar grondig te laten nazien door onze servicedienst. Hieronder valt ondermeer de controle van afstellingen, beveiligingen en preventief onderhoud. Allemaal werkzaamheden om de koekjesvormmachine goed en veilig te laten functioneren. Laat de servicebeurt uitvoeren voor het seizoen begint!

Voor technische informatie kunt u altijd terecht bij onze servicedienst. Voor deegtechnische informatie en vragen over de vele mogelijkheden van de figuurwalsen kunt u bij onze proefbakker, de verkoop binnendienst of bij uw vertegenwoordiger terecht.

Met deze onderhoudstips hopen wij bij te dragen aan een ongestoorde eindejaarsproductie met uw koekjesvormmachine.