Nr.70 SEPTEMBER 2009

kaweijer®

Informatiebulletin

Welkom op onze beursstand 10A51 (hal 10)

KALMEIJER ZET DE PUNTJES OP DE i TIJDENS HET INWERKEN

Als u een machine aanschaft, verwacht u dat deze 'stekkerklaar' wordt geleverd. Stekkerklaar betekent dat de machine in werking gezet kan worden. Bij Kalmeijer vinden wij dat absoluut onvoldoende, want dat is iets anders dan ermee kunnen werken! Meestal begint dan het bladeren in de gebruiksaanwijzing en het voorzichtig uitproberen van de diverse knoppen en schakelaars. Na verloop van tijd wordt u na schade en schande wijs. Zonde van de kostbare tijd en energie die u hierin moet steken. Nog afgezien van de eventuele schade die u lijdt, doordat uw producten niet aan uw kwaliteitseisen voldoen.

Deze problematiek heeft Kalmeijer altijd erkend en daarom zorgt Kalmeijer ervoor dat alle verkochte - zowel nieuwe als gebruikte - apparatuur **in bedrijf gesteld** wordt. Door middel van persoonlijke begeleiding worden de bakker en zijn medewerkers volledig vertrouwd gemaakt met de nieuwe apparatuur. Zo heeft de bakker direct profijt van zijn investering en hoeft de dagelijkse productie nauwelijks bijgestuurd te worden. Dit is een extra service van Kalmeijer met grote positieve gevolgen voor u en uw bedrijf. Het inwerken gebeurt altijd door de rayonvertegenwoordiger. Alle vertegenwoordigers van Kalmeijer zijn van huis uit volleerde bakkers die hun vak verstaan.

Helaas realiseren bakkers zich onvoldoende wat er na de aanschaf van machines op hen afkomt. Vooraf laat iedere bakker zich uitgebreid informeren over de mogelijkheden die nieuwe apparatuur voor hun bedrijf heeft.
De verschillende leveranciers worden vergeleken op o.a.:

- de kwaliteit van het eindproduct;
- worden de problemen opgelost die u nu ondervindt?
- het systeem in zijn algemeenheid;
- de grootte van de apparatuur in verband met de beschikbare ruimte;
- is er gemakkelijk mee te werken?
- het dagelijks onderhoud;
- de beschikbare servicedienst voor onderhoud op langere termijn;
- betrouwbare leverancier;
- referenties van collega bakkers en adviseurs;
- voldoet de apparatuur aan alle wettelijke normen?
- de prijs van de apparatuur.

Eigenlijk zou een bakker een wensenpakket moeten samenstellen en naar aanleiding hiervan de verschillende leveranciers moeten beoordelen. Natuurlijk moet je als bakker bij elke aankoop een goed gevoel hebben maar je moet als ondernemer wel rationeel blijven. Een miskoop kan niemand zich veroorloven. Vandaar dat wij op de aankoopmotieven nog iets dieper ingaan en deze verduidelijken.

De kwaliteit van het eindproduct

Kwaliteit is het toverwoord voor iedere bakker-ondernemer. De belangrijkste reden dat de consument bij u in de winkel komt is voor een betere broodkwaliteit en de versheid. Iedere bakker is zich daarvan bewust. Uw producten moeten iedere dag elke toets der kritiek kunnen doorstaan.

De hedendaagse consument 'zapt' zo naar een andere leverancier en aanbieders van brood zijn er genoeg.
Dus het eerste waar u naar moet kijken is of met de aan te schaffen apparatuur dié kwaliteit gemaakt kan worden waar u zich in kunt vinden en waarmee u zich kunt onderscheiden van andere aanbieders van brood zoals supermarkten. De beste manier is om bij verschillende collega's te gaan kijken en natuurlijk het liefst tijdens de productie.

Worden de problemen opgelost die u nu ondervindt?

Hoe moet je die inventariseren? Dat is heel moeilijk.
Het is niet eenvoudig om alle problemen te achterhalen, doordat er vaak een stukje bedrijfsblindheid is ontstaan in de loop der jaren. Probeer met uw medewerkers een lijst op te stellen. Denk bijvoorbeeld aan de volgende punten:

- Kunt u nu gemakkelijk alle broodsoorten verwerken of gebeurt er nog veel met de hand?
- Zijn er te veel uren nodig om de productie klaar te krijgen?
- Zijn de machines te regelen voor alle soorten brood?
- Het dagelijks schoonmaakwerk.
- Klachten van de keuringsdienst en/of de arbeidsinspectie.

Met een dergelijke wensenlijst kunt u veel beter een vergelijking maken van aangeboden apparatuur.

Het systeem in zijn algemeenheid

Voor grootbrood zijn er meerdere gangbare systemen:

- Puntsysteem
- Bolsysteem
- Bol – puntsysteem
- Punt – puntsysteem.

De grootte van de apparatuur in verband met de beschikbare ruimte

Veel bakkerijen moeten woekeren met de ruimte.
Een installatie die weinig van uw kostbare vloeroppervlak in beslag neemt is daarom altijd gunstig.

Is er gemakkelijk mee te werken?

Veel bakkers werken met een aantal personeelsleden.
Er wordt dan ook in verschillende ploegen gewerkt.
De medewerkers beginnen om de beurt als eerste.

Het is dan wel van belang dat alle medewerkers met de installatie kunnen werken. De apparatuur moet daarom zeer eenvoudig te bedienen zijn.

Het dagelijks onderhoud

Elke machine heeft dagelijks onderhoud nodig. Onderhoud is een kostenpost en neemt altijd een bepaalde tijd in beslag waarin niet geproduceerd kan worden, daarom is het gewenst dat dit zo minimaal mogelijk is. Ga dus goed na hoeveel onderhoud dagelijks door u of uw medewerkers aan de machine gepleegd moet worden.

De beschikbare servicedienst voor onderhoud op langere termijn

Bakkers werken doorgaans in de nacht. Eventuele storingen zullen dan ook vaak in de nacht optreden.
Kan uw leverancier waarborgen dat hij altijd 24 uur per dag, zeven dagen per week, bereikbaar is voor storingen? Een andere vraag is of de leverancier regulier onderhoud kan uitvoeren aan de installatie om storingen zoveel mogelijk te voorkomen.

Betrouwbare leverancier

Er zijn nog maar weinig producenten van bakkerijmachines in Nederland. Dit betekent dat machines ook geïmporteerd worden door handelaren. Deze firma's zullen altijd minder kennis in huis hebben dan de producenten van machines. Vaak zie je dat een buitenlandse machine het ene jaar verkocht wordt door firma A en het jaar daarop door firma B. In dergelijke situaties zijn bijvoorbeeld garantie en nazorg een bron van ergernis voor de bakker, want wie moet het betalen? Durft een leverancier twee jaar volledige garantie te geven? Ook zijn er natuurlijk handelaren de afgelopen jaren failliet gegaan. Aanschaf van een machine rechtstreeks bij een producent - zonder enige tussenkomst van de handel - schept altijd vertrouwen en duidelijkheid.
Niemand kan zijn verantwoordelijkheid dan ontlopen.

Referenties van collega bakkers en adviseurs

Doorgaans krijg je de beste indruk van een machine als je in de praktijk gaat kijken bij een collega bakker.
Je kunt de machine in bedrijf zien en met eigen ogen aanschouwen wat deze wel en niet kan. Het is dan prettig om met medewerkers, die er dagelijks mee werken, te spreken. Probeer wel een vergelijkbaar bedrijf uit te zoeken. Een bedrijf met 200 zakken bloem per week heeft weer andere eisen dan een bedrijf met 30 baaltjes omzet per week. Houd daarnaast rekening met het type oven dat u zelf gewend bent te gebruiken, zodat de vertaling naar uw eigen situatie zo reëel mogelijk wordt.
Tijdens het verkoopproces wil men u graag dingen doen geloven. Een veel gehoorde opmerking is: "Wij hebben dit jaar al een tiental installaties geplaatst." Dit om u ervan te overtuigen dat deze machine de enige echte is. Vraag dan waar ze zijn geplaatst omdat geen bakker meer in sprookjes gelooft.
Wees voorzichtig met adviseurs; zij moeten ook dagelijks eten en dus geld verdienen. Het kan dus zo zijn dat adviseurs door bepaalde merken gesponsord worden of zich via reclame voor een bepaald merk uitspreken. Van enige onafhankelijkheid kun je dan niet meer spreken.
U denkt een goed advies te krijgen, wat u later misschien duur komt te staan. Probeer altijd te achterhalen wat de reden van het advies is.

Voldoet de apparatuur aan alle wettelijke normen

Apparatuur mag alleen verkocht worden als deze aan allerlei wettelijke normen voldoet. Dat kan zijn op het gebied van machineveiligheid zowel elektrisch als mechanisch, de arbowetgeving en in overeenstemming met de HACCP-eisen. Ook hoort er bij de machine een volledig onderdelenboek en een volledige gebruiksaanwijzing te zijn in het Nederlands. In de schakelkast moet een elektrisch schema aanwezig zijn. Dit geldt voor nieuwe en gebruikte machines. Ook hieraan wordt vaak niet voldaan in verband met de hoge kosten.
Veiligheid spreekt voor zich omdat u verantwoordelijk bent voor de apparatuur die u ter beschikking stelt aan uw medewerkers. Het moet voorkomen worden dat medewerkers zich verwonden aan de apparatuur.

De prijs van de apparatuur

Als er op een installatie van € 100.000 een prijsverschil tussen de duurste en de goedkoopste van € 10.000 zit, is dat natuurlijk serieus geld. Er moet heel wat brood extra verkocht worden om dat goed te maken. Graag geven wij hieronder drie rekenvoorbeelden.

Voorbeeld 1
Gemiddeld worden dergelijke investeringen afgeschreven in 8 tot 10 jaar (12,5 of 10 % afschrijving per jaar). Uitgaande van een prijsverschil van € 10.000 is dat 10.000 : 8 = € 1250 per jaar, 1250 : 52 weken = € 24 per week of € 4 per dag.
Een werknemer kost ongeveer € 30 per uur (60 minuten). Dit betekent 50 eurocent per minuut. Als om wat voor reden dan ook uw medewerkers 8 minuten per dag langer bezig zijn met de goedkopere installatie is het prijsverschil teniet gedaan. Met andere woorden: als de goedkopere machine bijvoorbeeld meer dagelijks onderhoud vergt of meer tijd kost voor het instellen bent u zo het voordeel weer kwijt.
Een ware spreuk hierover: de blijdschap over de lage prijs is allang verdwenen, terwijl de dagelijkse ergernis jarenlang voortduurt.

Voorbeeld 2
Stel: u heeft een omzet van 4000 broden per week.
Per brood houdt u netto 25 eurocent over. U investeert € 10.000 meer, maar door een betere broodkwaliteit gaat u 120 broden per week (+ 3 %) meer verkopen.
Blijft er dus 120 x € 0,25 = € 30 per week meer over.
€ 30 x 52 weken x 8 jaar = € 12.480. Daarmee wordt € 2.480 extra verdiend.

Voorbeeld 3
Ook kan het zijn dat u 1 % minder grondstoffen kunt gebruiken bij gelijke kwaliteit.
Ca. 2000 kilo meel x 1 % = 20 kilo grondstof x € 2,50 = € 50 per week.
€ 50 x 52 weken x 8 jaar = € 20.800.

Deze voorbeelden zijn ook te combineren. Er is geen rekening gehouden met investeringsaftrek en eventueel ander belastingvoordeel. Maar u kunt wel zien dat kleine voor- of nadelen op termijn grote gevolgen kunnen hebben.

Om tot aankoop over te gaan is scherp onderhandelen met de leverancier logisch. Echter als dit naderhand ten koste gaat van de geleverde apparatuur of nazorg en

garantie ben je per saldo slechter af. Ook kunt u zich afvragen als er ineens vijf of tien mille van een aangevraagde offerte afgaat of de prijsstelling dan überhaupt goed is geweest en of u wel met een dergelijke leverancier zaken wilt doen, want u zult maar in eerste instantie getekend hebben!

Tot zover een aantal aankoopmotieven waarvan er een was de service en nazorg van de leverancier. Graag laten wij twee **sterren** bakkers aan het woord die recentelijk een grootbroodinstallatie en een kleinbroodinstallatie hebben aangeschaft bij Kalmeijer.

Bakkerij Schoemaker in Emmen (N)

De heer Bert Muller, de huidige eigenaar, heeft 14 jaar geleden de bakkerij overgenomen van bakker Schoemaker. De winkel was destijds gevestigd in het winkelcentrum Angelslo. Grenzend aan dit oude winkelcentrum is er een aantal jaren geleden een nieuw winkelcentrum gebouwd. Deze nieuwbouw was noodzakelijk om de toeloop van klanten in de toekomst te waarborgen. Het winkelcentrum is aanzienlijk uitgebreid met een groter aanbod van winkels om nog meer de streekfunctie te kunnen waarmaken. Het winkelaanbod is zeer ruim: twee supermarkten, een boekhandel, vier kledingwinkels, enkele grote filiaal-bedrijven zoals Blokker en Gall & Gall, een fietsenwinkel, een opticien, enzovoorts. In totaal zijn er 27 bedrijven.

Voor de heer Muller was het meteen duidelijk, hij wilde mee verhuizen. De locatie is zonder meer goed; hij zit direct naast een van de ingangen van het winkelcentrum. Hij heeft een mooie grote winkel met de *Echte* Bakkers uitstraling. De winkel heeft een mix van bediening en zelfbediening, dat bevalt prima. De bakkerij zit achter de winkel en heeft een half open karakter, de klanten kunnen deels de bakkers zien werken. Het zal duidelijk zijn dat je op een dergelijke locatie met een hoge vierkante meter prijs zuinig bent met de ruimte voor je bakkerij. Er is dan ook een uitgekiende routing en indeling in de bakkerij. Met de inrichting van de nieuwe bakkerij zijn er twee ovens en een rijskast aangeschaft, verder is een groot deel van de al aanwezige apparatuur meeverhuisd. De verhuizing was in het najaar van 2004.

Bakker Muller met onze vertegenwoordiger Merijn

Door de kwaliteit en de enorme inzet van de heer en mevrouw Muller blijft de omzet stijgen. De inzet voor kwaliteit blijkt o.a. uit het feit dat zij een aantal jaren genomineerd zijn voor de titel 'bakker van het jaar'. Dit jaar waren ze genomineerd voor de titel 'bakker met ster' en tijdens de uitreiking op het bakkerijgala hebben ze er twee gekregen!

Prachtige winkel met producten om van te watertanden

Bakker Muller met zijn medewerkers

Door de gestegen omzet moest er nodig iets aan de capaciteit van de broodlijn worden gedaan. De totale omzet stijgt, maar vooral ook de omzet in het grootbrood. Bakker Muller had van zijn voorganger een Kalmeijer punteninstallatie overgenomen die ook meeverhuisd is naar de nieuwe locatie. Hij is zeer tevreden over de manier van deegverwerking via de Kalmeijer broodlijn. Maar ja, als je weer voor de keuze staat en je moet een hoop geld uitgeven, ga je altijd rond kijken. Ook had hij verhalen gehoord over bijvoorbeeld koudwaterverneveling en computergestuurde bollenkasten. Hij wilde zich daarom heel goed oriënteren op de installaties voor grootbroodverwerking.
Vele beurzen heeft hij bezocht en open dagen van leveranciers. Door zijn bestuursfunctie bij de *Echte* Bakkers kent hij veel collega's buiten zijn regio en ook daar is hij op bezoek geweest. Nadat hij alle bovenstaande punten de revue had laten passeren is uiteindelijk zijn keuze toch weer op Kalmeijer gevallen!

De deegstukken voelen perfect aan volgens bakker Muller

De belangrijkste punten waarop de heer Muller zijn keuze heeft gemaakt zijn:

- Meer capaciteit, c.q. inhoud van de kast, op een iets groter vloeroppervlak. De vloeroppervlakte die andere systemen nodig hadden zou bijna het dubbele zijn.
- Na alle klimasystemen te hebben bekeken kwam hij tot de conclusie dat het Kalmeijer klimasysteem ronduit

Vervolg op pag. 8

Een aantal recepten grootbrood van bakkerij Schoemaker:

Grondstof	Wit	Bruin	Volkoren	Maïs	Lijnzaad	Drentse bollen
Bloem	100 %	40 %		25 %		80 %
Meel		60 %	100 %	25 %	70 %	
Tarwe vlokken					10 %	
Gilde maïs				50 %		
Roggebloem					5 %	10 %
Roggepan						10 %
Lijnzaad					5 %	
Zonnebloempitten					5 %	
Gist	2,2 %	2,2 %	2,2 %	2,5 %	2 %	2 %
Zout	1,8 %	1,8 %	1,8 %	1,8 %	1,8 %	1,8 %
Witbr.poeder	2 %			2 %		
Bruinbr.poeder		2 %	2 %		2 %	2 %
Passief vet				1 %		1 %
Olie	1 %	1 %	1 %			1 %
Glutenpoeder					2 %	
Water	55 %	58 %	62 %	60 %	60 %	56 %
Hazelnootstukjes					5 %	

kalmeijer

standnummer:
10A51
in hal 10

BAKKERIJTENT

Van zaterdag 3 t/m vrij
De beurs zal plaatsvinden in de Messe, Kaiser
Openingstijden: dagelijks v

De IBA wordt gezien als dé internationale beurs op bakkerijgebied. Deze beurs wordt iedere drie jaar, afwisselend in Düsseldorf en in München gehouden. In 2012 is de beurs weer in München. Hoewel deze beurs de schijn heeft vooral een beurs te zijn voor grotere bedrijven, is er op de Kalmeijer stand van alles te zien voor juist de ambachtelijke bakker. Eigenlijk een beurs die je niet mag missen om de ontwikkelingen op de voet te volgen!

Ook Kalmeijer is weer aanwezig met haar eigen stand. Kalmeijer is niet alleen bekend in Nederland en België, maar in een groot deel van de wereld kennen bakkers Kalmeijer, voornamelijk van de koekjesvormmachine. Onze koekjesvormmachine wordt geëxporteerd over de hele wereld. Op een grote beurs als de IBA zal de koekjesvormmachine, type KGM dan ook niet ontbreken. Immers koekjes worden overal gegeten. Wij krijgen dan ook klanten uit alle uithoeken van de wereld met de vraag of een specifiek ingrediënt verwerkt kan worden met deze machine.
Soms hebben mensen een ingrediënt meegenomen en vragen dan of we dat willen testen in onze proefbakkerij in Den Haag. We hebben dan meer mogelijkheden en tijd om er goed naar te kijken. Het eindresultaat is naar tevredenheid, mits er aan de basisvoorwaarden wordt voldaan: tussen de 30 en 70 % vetstof ten opzichte van de bloem en er een percentage suiker in het deeg aanwezig is.
Een ander aspect dat veel interesse wekt zijn de figuurwalsen. In ons assortiment hebben we ongeveer 50 standaard walsen, daarnaast hebben we speciaal walsen die specifiek voor een bakker gemaakt kunnen worden. Dit kunnen walsen zijn met een naam of logo van een bakkerij, maar ook zijn er veel walsen gemaakt van een toeristisch herkenningspunt zoals een kerk, monument of iets waar een plaats of streek om bekend is.

Op de Kalmeijer stand is ook de broodlijn aanwezig waarmee Nederlandse, Belgische en ook Duitse broodsoorten worden geproduceerd. De broodlijn op de stand bestaat uit de volgende machines: de afmeetmachine type KAO met teflon trechter en teflon puntplaat, de rijsautomaat type KRV 170, de toevouw- en opmaakmachine type KTO rvs en het voorvormapparaat type KVD.

Kalmeijer lijn voor lang- en rondbrood

Demonstraties

Graag laten wij u op de Kalmeijer stand zien hoe de verschillende broodsoorten bereid worden. We zullen naast alle Nederlandse en Belgische soorten ook verschillende Duitse broodsoorten bakken.
Deze soorten worden volledig automatisch verwerkt met de broodlijn. Wilt u ook enkele Duitse broodsoorten in uw assortiment opnemen? Op de Kalmeijer stand kunt u het hele proces volgen.
Zo is er ook voor de Nederlandse en Belgische bakkers voldoende nieuws te zien. De gebakken producten kunt u zelf beoordelen. Wij vertellen u graag hoe u deze broodsoorten ook in uw bakkerij kunt produceren.
Veel consumenten denken dat Duits brood 'zuur' van smaak is. Graag willen wij u laten zien dat bij goede receptuur en verwerking dit absoluut niet negatief hoeft te zijn.

Naast de efficiënte productie van diverse broodsoorten kunt u op de Kalmeijer stand doorlopend

OONSTELLING

jdag 9 oktober 2009
rwerther Strasse, Düsseldorf/Duitsland
an 09.00 – 18.00 uur

Meergranenbrood kort en spits opgemaakt op de bakplaat gebakken

Zeer kort gemodelleerde halfjes

Kalmeijer Koekjesvormmachine type KGM

de productie van koekjes zien. Wellicht doet u ideeën op voor de productie van specifieke najaarsproducten zoals speculaas en kerstkransjes.

Kortom: een stand met veel (b)activiteiten waar de kwaliteitsbewuste bakker zich thuis voelt. Noteer de data van deze beurs dus in uw agenda. Van harte welkom op onze stand tussen zaterdag 3 en vrijdag 9 oktober 2009! In de gehele regio Düsseldorf is wegbewijzering naar de parkeer-terreinen.

Diverse Duitse broodsoorten

Perfect tijgerbrood

Assortiment meergranenbrood

Om u een indruk te geven waarom velen de IBA dé (internationale) bakkerijbeurs vinden, geven wij u nog wat kengetallen:

Vloeroppervlak	123.000
Aantal bezoekers in 2006	76.200
Nationaliteiten in 2006	144
Aantal deelnemende bedrijven in 2006	976

Vervolg van pag. 5

De broden worden kritisch beoordeeld

perfect is. De combinatie van luchtcirculatie en gedoseerd warmte en vocht toevoegen geniet de voorkeur boven alle andere systemen. Ook de eenvoudige instelbaarheid van temperatuur en vocht vindt hij een pré.
Om zijn verhaal te bekrachtigen vertelt de heer Muller trots het volgende:
Enige tijd nadat de installatie is geplaatst, is de *Echte* Bakkers Gildemeester een nacht geweest om de diverse parameters te bekijken en ook hij kwam tot de conclusie dat de rijsautomaat van Kalmeijer perfect geklimatiseerd is. Hij heeft dit niet alleen gemeten met diverse dataloggers maar ook op 'gevoel' als je de deegpunten met de hand aanraakte.

- Volledig roestvrijstalen uitvoering van de beplating in verband met de HACCP-eisen.
- De servicedienst van Kalmeijer heeft een eigen monteur in het noorden.
- Begeleiding en nazorg door de Kalmeijer vertegenwoordiger. Hij zegt: "Je ziet ze niet alleen als er wat gekocht moet worden, maar met enige regelmaat komt Merijn Flart ook om te vragen of alles naar wens gaat."
- De broodkwaliteit in de meest ruime zin van het woord.
- Een goede prijs–kwaliteit verhouding, waarbij eerlijkheid bovenaan staat.

In de nacht dat wij bij bakker Muller zijn, heeft hij ons nog een aantal tips gegeven waar iedere bakker zijn voordeel mee kan doen.

- Bezuinig niet op grondstoffen. Let echter wel op dat je met een Kalmeijer broodlijn weinig actieve verbeteraars gebruikt. De Kalmeijer Toevouw - en Opmaakmachine type KTO geeft veel stand aan de deegstukken zodat je minder actieve hulpgrondstoffen kunt gebruiken.

Perfecte klimatisering in de rijsautomaat

Muller achter zijn toevouwer

- Kneed de degen goed af met voldoende water van de juiste temperatuur. Houd een deegtemperatuur aan van 26° C.
- Zet de temperatuur van de rijsautomaat ca. 2° C hoger dan de deegtemperatuur.
- Zet het vocht zodanig dat de deegstukken niet te droog, maar ook niet te vochtig zijn.
- Als je met handmatige controle gevoeld hebt dat de deegstukken goed aanvoelen, verander dan niet de ingestelde waarden. Deze kunnen dan altijd zo blijven staan.
- Wij gebruiken de installatie voor alle deegsoorten ook voor stokbrood en krentenbrood.
- Om de kwaliteit naar een nog hoger plan te brengen controleren wij enige malen per week de structuur en de malsheid van het brood.

Opvallend in de receptuur voor grootbrood is dat bakker Muller op sommige recepten grootbrood naast 2 % poedervormig broodverbetermiddel 1 % pure slaolie gebruikt. Het voordeel hiervan is dat slaolie echt passief is. Je voegt wel het nodige vet toe in de vorm van olie maar verder geen enzymen en/of emulgatoren. De gluten worden extra gesmeerd en je krijgt hele soepele degen die je nog voldoende kunt uitwalsen voor een mooie structuur. Bijkomende voordelen zijn: je voegt iets extra's toe omdat slaolie 100 % vet is, terwijl in pastaverbeteraars altijd 20 % water zit. Daarnaast is een liter slaolie vele malen goedkoper dan een kilo pastavormige verbeteraar. Bakker Muller maakt ook enkele speciale soorten zelf, uitgaande van eigen receptuur. Twee voorbeelden hiervan zijn lijnzaadbrood en Drentse bollen.
Hij doet dit om de volgende redenen:
- Je onderscheidt je echt met een eigen meergranenbrood.
- Niemand heeft dit brood, de klant moet naar jou komen.
- Een eigen recept is veel goedkoper dan een mix.
- Je kunt de receptuur aanpassen naar eigen idee, bijvoorbeeld of je veel of weinig volume wilt krijgen.

Nadat de broden uit de oven gekomen en afgekoeld zijn worden ze nog eens kritisch beoordeeld. Bakker Muller en Kalmeijer kunnen concluderen dat de klanten voor de kwaliteit zeker blijven komen!

Bakker Berntsen in Didam (N)

De tweede bakker die wij voor u geïnterviewd hebben is bakker Berntsen. Deze bakker heeft recentelijk een Kalmeijer kleinbroodmachine, type KKM aangeschaft.

Kritisch worden de eerste krentenbollen bekeken door Berntsen

Bakker Berntsen is geen onbekende in bakkersland. Deze buitengewoon competitief ingestelde bakker heeft een indrukwekkende staat van dienst als het om het winnen van prijzen gaat:
- Meerdere malen kampioen van Nederland (Bakkers hoorn prijzen).
- Meerdere malen genomineerd voor kampioen van Nederland.
- Baas van het jaar 2006.
- Bakker met ster.

Een van de belangrijkste pijlers van het succes van deze bakker is kwaliteit in de ruimste zin van het woord. Dit wordt nog eens bewezen door alle bekers en oorkondes die in de winkel aanwezig zijn. De tweede pijler zijn de medewerkers. Of het nu om de bakkers of de winkeldames gaat, ze gaan er allemaal voor. Zelf zegt Berntsen dat hij op handen gedragen wordt. Uiteraard zijn er regels in het bedrijf, ondanks het feit dat er een grote mate van zelfstandigheid verwacht wordt. Ook de klanten worden bij het succes betrokken. Door middel van acties worden de klanten 'lekker' gemaakt. De dag voor ons gesprek was bekend geworden dat bakker Berntsen 'bakker met ster' was geworden. Nu moet hij

De perfecte krentenbollen

Leuk koekblik met een Achterhoekse lekkernij

Het perfecte bolletje waar de klant voor omrijdt

Ook Kampioentjes behoren tot de mogelijkheden

met enige regelmaat een handje schudden of een bloemetje in ontvangst nemen van een klant die hem wil feliciteren. Berntsen had natuurlijk voor de nodige media-aandacht gezorgd zodat men in de wijde omgeving wist wie de ster had. Ook vindt hij het een sport om de media steeds te laten opdraven: **be good and tell it.**
De in 1992 begonnen ondernemer in Didam vindt het leuke van ondernemen, dat je altijd in de bakkerij bezig kunt zijn, een zekere mate van vrijheid hebt en dat je natuurlijk moet ondernemen om verder te komen.
De tweede winkel is zo'n voorbeeld van weer verder willen komen. Een ander voorbeeld om weer in de picture te komen, is een actie met een speciaal koekje voor de Achterhoek. Deze koekjes worden met een speciaal voor Berntsen vervaardigde figuurwals voor de Kalmeijer koekjesvormmachine gemaakt en na het bakken verpakt in een prachtig trommeltje.

Een nieuwe machine wordt spik en span afgeleverd

Dat meer omzet je ook wel voor (luxe) problemen kan zetten, ondervond bakker Berntsen ook al eens.
In dezelfde bakkerij met dezelfde machines steeds meer omzet maken houdt een keertje op. De volgende logische investering zou een kleinbroodstraat moeten zijn.
Als je het over een moeilijke keuze hebt, dan is het die van de kleinbroodstraat. Je hebt veel merken die in Nederland door handelaren worden geïmporteerd en verkocht. Iedereen kan zo ongeveer alles aanbieden.
Er is maar één Nederlandse fabrikant van kleinbrood-machines en dat is Kalmeijer.

Ruim twee jaar lang heeft Berntsen zich georiënteerd en daarbij vooral gekeken naar:

- Bedieningsgemak. Op dit punt had het personeel een grote inspraak. Medewerkers zijn op een demonstratie van Kalmeijer geweest en waren op dit punt snel overtuigd. Veel machines werken met computers en vaste instellingen. Als je deeg dan net iets stijver of slapper, warmer of kouder is, moet je instellingen veranderen en dat gaat bij de Kalmeijer machine het gemakkelijkst. Verder kan iedereen met de machine werken.
- Schoonmaken. Ook op dit punt scoorde de Kalmeijer machine het hoogst. Doordat er alleen een beetje bloem gebruikt wordt voor gevulde broodsoorten (en de bloem wordt zeer nauwkeurig gedoseerd op het afgewogen deegstukje) wordt de machine eigenlijk niet vuil en hoeft dus niet extra schoon-gemaakt te worden. Ook de mogelijkheid om de machine op te klappen waardoor alles goed bereikbaar is, werd als zeer positief ervaren.
  Voor medewerkers is schoonmaken een noodzakelijk kwaad en mede daardoor vonden ze de Kalmeijer machine de beste.

Prachtige structuur

- Mogelijkheden. Door het grote gewichtsbereik van de machine (van 20 tot 120 gram) kan het gehele assortiment gemaakt worden. Van een minibolletje tot een Italiaanse bol.
- Het voordeel van het maken van Kampioentjes met de Kalmeijer machine.
- De compactheid van de machine.
- De flexibiliteit van de machine. Als je een deeg van 20 kilo hardbrood hebt, maak je er in no time verschillende producten van zoals mini's, gewone broodjes en Italiaanse bollen. Ook de deegstukkenteller werkt dan gemakkelijk. Je stelt hem in op het gewenste aantal en de machine stopt als dit bereikt is.
- Variabele snelheid. Ideaal als je gedecoreerde broodjes maakt. Doordat de machine geen bloem gebruikt bij het opbollen zijn de deegbolletjes voldoende pikkerig om bijvoorbeeld sesamzaad vast te houden. Je zet de machine iets trager en je kunt het decoreren prima bijhouden.

Als het inwerken zo goed gegaan is, kan je alleen nog maar lachen!

- Service en nazorg. De goede service-organisatie van Kalmeijer die een landelijke dekking heeft. Ook het in bedrijf stellen van de machine werd als bijzonder plezierig ervaren. Na een tijdje is de vertegenwoordiger Thomas Storck nog een keer geweest om de puntjes op de i te zetten en de kwaliteit naar een nog hoger plan te tillen.
- De prijs-kwaliteit verhouding is zeer goed bij de Kalmeijer kleinbroodmachine.

"Als u nu na de aanschaf van de machine terugkijkt, zijn er dan nog opmerkingen?" vragen wij aan bakker Berntsen en zijn medewerkers.

Wij krijgen de volgende opmerkingen:

- Wij zijn nauwkeuriger gaan werken. In het begin waren wij wel eens te stijf met de degen waardoor de broodjes minder volume hadden. Wij zijn dus beter op de hoeveelheid water gaan letten en op de watertemperatuur. Bijwassen is er eigenlijk niet meer bij. Meten is weten is het devies, aldus de bakkers. Berntsen vindt dat alleen maar positief, want als er constanter gewerkt wordt is dat des te beter voor de eindkwaliteit.
- De temperatuur van de vulling voor de krentenbollen houden wij beter in de gaten en ook dit heeft weer een positief effect op de kwaliteit.
- Wij kneden de degen iets langer af en draaien ze slapper. Slappe degen zijn met de hand op de bank niet prettig te verwerken, terwijl het met de machine geen problemen geeft.
- Tot slot merkt bakker Berntsen op dat hij nooit had gedacht dat hij zijn verdeelopbolautomaat zou verkopen, hoewel dat door hem - hij wijst hierbij naar onze vertegenwoordiger Thomas - was voorspeld.

Ten slotte

Een tevreden bakker Berntsen: "Voor ons heeft Kalmeijer de beste en meest flexibele kleinbroodmachine voor de Nederlandse ambachtelijke bakker. Onze broodjes zijn 'ronduit' perfect. Wij hebben er lang genoeg over nagedacht maar zijn blij met onze keuze. Wie het niet gelooft, kan gerust komen kijken!" •

Hieronder geven wij nog een aantal recepten van kleinbrood van bakker Berntsen:

Grondstof	Witte bollen	Tarwe bollen	Krentenbollen	Kampioentjes
Meel		50 %		
Bloem	100 %	50 %	100 %	50 %
Rex Cereal				50 %
Gist	5 %	5 %	9 %	5 %
Zout	1,8 %	1,8 %	1,8 %	
Vruchtenbr.poeder			10 %	
Cramix goud pasta			10 %	
Exact boter	15 %	15 %		
Passieve crème	2 %	2 %		2 %
Hardbr. poeder				1 %
Water	54 %	60 %	65 %	59 %
Krenten / rozijnen			110 %	

Bastiaan en Thomas controleren het deeg

EXTRA AANDACHT VOOR DE KOEKJESVORMMACHINE TYPE KGM

In de komende herfst- en winterperiode zal in veel bakkerijen weer het nodige worden gevergd van deze machine. 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.

Koppelstuk van de transportsnaren

De koekjesvormmachine type KGM

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
L. Faltay
I. Peters

Medewerkers
S. Bon
L. Doorduin
E. de Koning
H. Schoenmakers
J. van der Togt

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 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 verzoek een instructie mee.
- Controleer de groene transportsnaren voor het platentransport op scheuren of 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 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 worden vernieuwd.
- Controleer de werking van de verwarmingseenheid.
- De snelheidsregeling van het platentransport wordt aangedreven door een V-snaar. Bedien de snelheidsregeling alleen met een draaiende koekjesvormmachine. Door slijtage van de V-snaar kan de snelheidsregeling onregelmatig of helemaal niet werken. U kunt een V-snaar het beste laten vervangen door een van onze servicemonteurs.
- Controleer als de deegfiguren niet goed worden afgesneden of het mes nog scherp genoeg is en of het mes vrij is van bramen.
- Controleer bij een geteflonneerd 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 deegaanvoerschakelaar.
- Controleer of alle rollen van de deeginvoerunit 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.

Servicedienst

Het is ook mogelijk om de koekjesvormmachine een 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 een aanvang neemt. Voor technische informatie kunt u altijd terecht bij onze servicedienst.

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

Het laten sporen van de transportband