Nr.87 JUNI 2015

kaweijer®

Informatiebulletin

Broodjes voor de horeca

kaweijer

WERKEN MET DE KALMEIJER KLEINBROODLIJN

In deze editie van het Kalmeijer bulletin laten we twee collega's aan het woord die gekozen hebben om hun kleinbrood, waaronder sandwiches, witte puntjes, krentenbollen en pistolets te verwerken met een Kalmeijer kleinbroodlijn.

Het zijn bakkerij Björn te Kluisbergen (B) en Van Leur te Veghel (N). Beiden hebben hun gelijknamige bakkerij in een dorp, die op verschillende wijze wordt beheerd. Björn staat zelf veel met de handen in het deeg, Jan Van Leur daarentegen stuurt zijn bakkerij meer vanaf "kantoor". Wat is hun beweegreden om voor een Kalmeijer kleinbroodlijn te kiezen? Die vraag willen wij graag beantwoord zien.

Bakkerij Björn heeft naast de kleinbroodmachine, type KKM, ook de puntjesmachine (sandwich), type KRP. Bakkerij Van Leur heeft enkel de kleinbroodmachine, type KKM. De reden voor dit besluit ligt puur in de hoeveelheid lange broodjes / sandwiches die worden verkocht.
Om antwoord te krijgen op de vraag, waarom een Kalmeijer kleinbroodlijn, zijn we afgereisd naar beide bakkers. Eén ding hebben beide bakkers gemeen; de productie moest efficiënter. De vraag naar kleinbrood is dermate groot dat er gereageerd moest worden. Wat ons direct opvalt is dat beide bakkers heel duidelijk voor ogen hadden, wat ze verwachten van een kleinbroodmachine.
Bakker Björn: "De kleinbroodmachine mag absoluut geen concessies doen aan de eindkwaliteit. De belangrijkste troef die ik heb, is de kwaliteit van mijn producten." Met andere woorden zijn kleinbrood moet perfect zijn.
Bakker Van Leur vindt dat een kleinbroodmachine heel flexibel moet zijn, zowel wat betreft gewicht als model, en ook de diversiteit van degen moet geen probleem zijn. "We hebben toch aardig wat horeca klanten die allemaal zo hun eigen wensen hebben," zegt bakker Van Leur. Ook Björn denkt er zo over. "We maken hier onder andere rozijnenbroodjes, chocoladebollen en verschillende sandwiches."

Bakkerij Björn te Kluisbergen

Björn Jacobs is zo'n tien jaar geleden begonnen met de bakkerij. Hij heeft deze bakkerij overgenomen in een pand waar voorheen een slager was. Björn heeft in Roeselare op school gezeten en werkte in het weekend bij een bakker. Hij is nu dus al meer dan 10 jaar met succes eigen ondernemer.
Het idee voor een kleinbroodmachine is bij hem enkele jaren geleden ontstaan. De arbeidsuren voor deze productgroep was erg hoog, te hoog. Zeker rond de feestdagen was de druk hierdoor te groot.
Voor de wielrenners onder ons: Kluisbergen ligt op de route van de Ronde van Vlaanderen. Op de dag dat deze gereden wordt, is de verkoop van kleinbrood dermate hoog, dat alle karren, bakplaten en manden vol liggen. Ook daardoor is hij gaan denken aan een kleinbroodmachine. Hij wilde, als hij een dergelijke investering deed, daar ook een maximale tijdwinst uit halen, om op die manier de investering in een rap tempo terug te verdienen. Zo maakte hij eerst alleen mini sandwiches op bestelling en mini pistolets tijdens de feestdagen. Als hij daar extra omzet mee wil genereren, moet dat dus ook makkelijker met de kleinbroodmachine te doen zijn!

Welke kleinbroodmachine?

Via beurzen en collega's is hij zich gaan verdiepen in het aanbod van de diverse merken. Hij had geen ervaring met kleinbroodmachines, daarom is hij eerst maar eens bij collega's gaan kijken. Niet direct achter in de bakkerij, nee gewoon in de winkel. Welke producten liggen daar, hoe zien die eruit en belangrijker: kan ik mij daar mee identificeren? Daarna heeft hij een selectie gemaakt van bakkers die, in zijn ogen, een goed product maken en is hij in de bakkerij gaan kijken.
Vervolgens is hij bij verschillende leveranciers van kleinbroodmachines gaan kijken én bakken.
Hij weet natuurlijk als geen ander, hoe zijn klanten de verschillende producten willen hebben. Met dat gegeven in gedachten heeft hij bij verschillende leveranciers deeg gekneed en verschillende modellen

Bakker Björn met Peter Geertsema

SCAN DE QR CODE

Video KKL

pistolets gemaakt. Zoals aangegeven is voor hem de flexibiliteit een must. Hij is immers een “kleine” zelfstandige die geen duizenden pistolets of sandwiches maakt, maar veel verschillende producten qua gewicht en model.

Ook Kalmeijer kwam in beeld. Peter Geertsema, de vertegenwoordiger in dit gebied had hem uitgenodigd om in Den Haag met zijn eigen grondstoffen pistolets te komen bakken.

Hij had al van diverse collega’s gehoord en gezien, dat er mooie producten met de machine te maken waren. Maar ook hier geldt: “zien is geloven” en daarom is hij op Peter’s uitnodiging ingegaan. Hij heeft alle ingrediënten zelf meegenomen en alles zo gemaakt qua gewicht en model, zoals hij dat normaal doet.

Een bevriende bakker van Björn, werkt ook met een Kalmeijer pistolet- en sandwichmachine. Wat hem zo aansprak aan de werkwijze van Kalmeijer, is dat de nazorg zo goed is. Peter is erbij als de machines geleverd worden en helpt ‘s nachts mee, als er voor het eerst met de machines gewerkt wordt. Ook in de weken erna is er intensief contact. Alleen zo kan je snel het werken met de machines onder controle krijgen. Aangezien hij zichzelf kent, weet hij als geen ander hoe kritisch hij is. De producten moeten perfect zijn, ook qua uitstraling. Het goed leren werken met een nieuwe machine kost tijd. Hij weet nog goed hoe het was toen de bollenset geleverd was. Hij heeft toen flink zitten tobben voor de kwaliteit constant op een hoog niveau was. Dat wilde hij absoluut niet meer!

Werken met de Kalmeijer broodlijn

Nu ruim een jaar later zien we hoe gemakkelijk Björn met de Kalmeijer broodlijn werkt. Zodra het deeg van 25 kilo sandwiches aan het kneden is, stelt hij de machine in. Direct na de bulkrijs gaat er eerst een klein stukje deeg in de trechter. Omdat de machine altijd stilvalt met de “afmeetkamer” in de open stand zit deze direct goed gevuld. Daarna wordt de trechter gevuld met deeg.
Terwijl het rijskastje en puntjesmachine, type KRP vol gedraaid wordt, gaat Björn koffiekoeken maken in de andere ruimte. Zodra het belletje klinkt stopt de kleinbroodlijn en weet Björn dat de eerste sandwichesbolletjes bij het langsteekstation liggen.

Björn vult de trechter met het laatste stuk deeg en zet de machine weer aan. De eerste afgewogen deegstukjes zijn direct goed, qua gewicht en model. Het opzetten op bakplaten doen we nog lekker met zijn tweeën; eventjes een praatje en wat minder hard werken. Na de productie haalt Björn de meetzuigertjes uit de machine; maakt deze even schoon met een papiertje, in-oliën en terug in de machine. Eens per week klapt hij de machine helemaal open om schoon te maken.

Björns recept voor sandwiches

Grondstof	Sandwiches	Zoete sandwiches
Bloem	100 kilo Meneba	31 kilo
Water	43,2 liter	15 liter
Melkpoeder	2400 g	720 g
Suiker	----	2400 g
Gist	7800 g	2400 g
Vetstof	7800 g Vector Zeelandia	2400 g
Boter	7800 g	2400 g
Eieren	6000 g	2400 g
Zout	1800 g	540 g

Van het sandwichdeeg maakt hij ook zijn rozijnen-, chocolade- en suikersandwiches.
Per 1.500 gram deeg draait hij er 300 gram rozijnen, suiker of chocoladedruppels door.
Tijdens de narijs van de sandwiches spreken we met Björn over de toekomst van zijn bakkerij. Hij heeft wel eens gedacht over een tweede winkel, maar doet dat toch niet. Daar komt een hoop meer organisatie bij kijken. Daarom heeft hij besloten om deze winkel goed aan te pakken.

Eerste sandwichbolletjes

Er is nu veel meer ruimte om de producten te etaleren, daarnaast hebben de bonbons een duidelijke plaats in genomen. Ook heeft hij extra schappen gecreëerd om speciale producten te etaleren.

Ook het logo is aangepakt en natuurlijk direct op de gevel gezet. Dus door kwaliteit, vriendelijkheid en parking te bieden kunnen ze de stijgende lijn qua omzet vasthouden.

Het nieuwe logo

Ze zijn open van 06:00 tot 18:30 uur. 's Middags is het rustiger, maar 's ochtends voor 07:00 uur hebben ze toch al 40 á 50 klanten bediend.

Als Björn de sandwiches afspuit alvorens ze in de oven te doen, spreekt hij nog over de wielerronde. "Wat ben ik blij dat we deze investering hebben gedaan. Juist met dat soort dagen hebben we echt heel veel profijt van de machine. Voorheen konden we de vraag amper volgen, nu gaan we vlot mee", zegt Björn. "Mijn pistolet mocht niet veranderen, echter mijn sandwiches moesten wel veranderen. Daar was ik echt niet blij mee. Maar kijk nu eens: hier ben ik nu trots op!"

Afspuiten met ei

Trots op het eindresultaat

Bakker Van Leur, Veghel

Bakker Jan van Leur is de derde generatie die aan het roer staat van de bakkerij.
Oma is vroeger de bakkerij gestart, midden in een woonwijk, opgevolgd door Pa met zijn twee broers en sinds enkele jaren heeft Jan het roer overgenomen. Inmiddels zijn er drie winkels, twee in Veghel en één winkel in Vorstenbosch. Vroeger ventten ze daar hun producten, maar toen dat eenmaal uit het zicht was,

Het team van Jan van Leur en Peter Brekelmans

zijn ze er een winkel begonnen. Daarnaast levert de bakkerij het nodige aan brood en gebak aan onder andere de horeca en een aantal supermarkten.

Zoals we in het begin van het artikel al hebben opgemerkt, was ook bij Jan de reden voor aanschaf van een kleinbroodmachine, de grote hoeveelheden kleinbrood die gemaakt worden.
Ze draaiden voorheen grote degen van 50-60 kilo bloem, die ze dan ineens wegwerkten. Ze konden zich niet veroorloven om dit met twee bakkers te doen. Om enigszins de snelheid erin te houden en ook de kwaliteit op peil, moesten ze dit met drie bakkers doen. Een dergelijke hoeveelheid doe je ook niet even tussendoor. De planning was dus erg belangrijk; altijd drie bakkers ook op rustige dagen, voldoende bakplaten en een lege werkbank. Zeker aan het einde van de productie was dit geen pretje.

Naarmate zijn vader ouder werd en eigenlijk wat minder wilde gaan werken, kwam hij tevens tot het besef, dat er aan de inkoop- en verkoop kant ook geld te verdienen was. Echter als hij daar tijd in stak, kon hij niet meer tijd in de deegverwerking steken. Het werd hem steeds duidelijker dat er iets moest gaan veranderen. In het najaar van 2009 ging hij op diverse beurzen kijken naar de mogelijkheden en daarna ging hij zich verdiepen in twee leveranciers van kleinbroodmachines; Kalmeijer en Haton.

De vertegenwoordiger van Haton kwam er al binnen in verband met de langmaker die zij 7 jaar geleden hebben gekocht. De vertegenwoordiger van Kalmeijer, Peter Brekelmans, kwam ook, omdat er ook al gewerkt werd met Kalmeijer apparatuur. Jan heeft eerst maar eens beide verhalen aangehoord, over wat de bedrijven te bieden hadden. Daarna heeft hij overwogen wat nu echt belangrijk is in zijn bakkerij, wat moet de machine kunnen. En daarbij blijven een aantal punten steeds weer terug keren:
• aanschafprijs,
• onderhoud,
• service,
• grootte van de installatie,
• kwaliteit en flexibiliteit, niet te vergeten!

Juist bij zulke beslissingen betrekt Jan de mensen uit de bakkerij erbij, zij moeten er iedere dag mee werken. Daarnaast groeit bij hen zo ook het besef van kosten en tijd die ermee gemoeid is om zo'n aanschaf te overwegen.

Kalmeijer organiseert vaak demonstraties op locatie; met andere woorden, een bakker heeft al een dergelijk toestel in zijn bedrijf en stelt zijn bakkerij ter beschikking om daar een demonstratie te geven. Zulke demonstraties zijn heel makkelijk toegankelijk en bieden tevens de gelegenheid om ook eens andere bakkers te spreken. Immers Kalmeijer kan het allemaal wel mooi vertellen, maar de praktijk spreekt voor zich! Ook deze demonstratie verliep eigenlijk perfect, zoals ze het eigenlijk ook op de beurs hebben gezien. Beide demonstraties waren "algemene demonstraties." Maar ze waren wel op het punt gekomen dat ze eens wilden ervaren wat de machine specifiek voor hun kon

Horeca assortiment

betekenen. Daarom zijn ze met hun belangrijkste punten in het hoofd een demonstratie gaan bijwonen in de proefbakkerij van Kalmeijer.

Bakkerij Van Leur was niet op zoek naar een enorme installatie om duizenden broodjes achter elkaar te verwerken. De machine moest juist flexibel zijn voor alle wensen van de horecaklanten die bakker Jan heeft. In het voorjaar van 2011 stond Jan zelf steeds minder in de bakkerij. Hij heeft nog een supermarkt als klant erbij gekregen en de productie loopt steeds verder uit de pas. De bakkers moeten langer werken en hij ziet in dat hij bij de inkoop / verkoop eigenlijk ook geld laat liggen. Immers, hij kan nog meer klanten bedienen als hij de productie maar klaar krijgt. Eigenlijk komt hij tot het besef, dat alles waar de machine aan zou moeten voldoen, door de kleinbroodstraat van Kalmeijer waar wordt gemaakt. Echter één punt blijft een beetje knagen; het te investeren bedrag!
"Ik ben nog maar eens het gesprek met mijn boekhouder en mijn vader aangegaan en heb Peter Brekelmans in december 2011 de bestelbon laten opmaken," vertelt Jan.

Werken met de nieuwe kleinbroodstraat

Nu in april 2015 geeft Jan aan dat het de investering absoluut waard is geweest. We laten u delen in de ervaring van zowel de broodbakkers Erik, Peter als Jan. Allereerst gaan we de bakkerij in en draaien een deeg voor witte bolletjes. Erik heeft een deeg aangezet van 25 kilo bloem, precies een platenkar vol. Ze bakken de bolletjes strak tegen elkaar aan. De klanten willen eigenlijk geen korstvorming aan hun broodjes, vandaar dat ze er 48 broodjes op een plaat zetten.

48 Broodjes op een plaat

Recept van Bakker Jan 's bolletjes

Erik controleert het deegdraaien met de thermometer en komt rond de 26°C uit. In de tussentijd zorgt hij dat er een platenkas schoon en gesmeerd klaar staat. De werkbank wordt met een beetje olie ingesmeerd om te voorkomen dat het deeg eraan vast plakt, tevens geeft Erik aan: " Zo hoef ik ook niet de trechter aan het eind van de dag iets in te oliën."
De Kalmeijer kleinbroodmachine is voorzien van een teflon trechter. Het voordeel hiervan is dat het deegafstotend werkt. Je hoeft dus niet bij ieder deeg de trechter opnieuw in te oliën. We adviseren u om de trechter aan het eind van de dag even met een beetje olie na te wrijven.

Tijdens het verwerken van het deeg vertelt Erik mij over het verwerken van kleinbrood voordat de machine er stond. "Ik moet er niet meer aan denken, nu draai ik vlot alleen drie degen achter elkaar weg," zegt hij. "Je ziet het, in een tijd van 10 minuten hebben we de kar vol. Ik sta nu in alle rust een kar zachte witte bolletjes weg te werken, waar we voorheen toch met drie man stonden" vertelt Erik. Terwijl Erik druk praat over het werken bij bakkerij Van Leur, vult hij de trechter van de kleinbroodmachine. Hij hoeft hierbij niet eerst de machine uit te zetten, want wanneer de deksel open gaat stopt het afmeetgedeelte. De rest van de machine maakt de cyclus af. Wanneer Erik de deksel weer sluit, start het afmeten weer op. Mede door de ingestelde snelheid van de machine kan Erik zonder problemen de deegbolletjes wegzetten en tussentijds de bakplaten wisselen. Wanneer ze alleen deegstukjes afmeten, bijvoorbeeld mueslibrokken en dus niet ook nog eens rondmaken, zetten ze de snelheid wat hoger. Maar wanneer ze de bolletjes ook nog eens decoreren dan zetten ze de snelheid even wat lager. Zo kan iedere bakker perfect met de machine werken. Ze werken hier immers met zijn drieën om beurten met de machine. Dat is afhankelijk van of er iemand vrij is of bijvoorbeeld ziek is, of dat het heel erg druk is.

Nadat het deeg tot bolletjes is verwerkt, gaat Erik verder met het onderhoud van de machine.
Dit was het laatste deeg van de dag en dan maakt hij

Grondstof in %	Witte bolletjes	Bruine bolletjes	Krentenbollen
Bloem	100	40	100
Meel	-	60	-
Water	55	57	62
Kleinbrood poeder	13 exact souplesse	13 exact souplesse	13
Kleinbrood crème	2 bakom A100	4 crème luxe	2
Gist	5	5	8
Zout	1,5	1,5	1,5
Gluten			3
Vruchtenbroodpoeder			7 crème luxe vruchten
Rozijnen			100

Trechter bijvullen

gelijk de vier witte meetzuigers schoon. Het deeg is dan nog zacht en laat zich dan makkelijk schoonmaken. Eigenlijk is het schoonmaken van de machine een fluitje van een cent. Dagelijks de vier witte meetzuigers, de afvalbak en hij controleert de bloemstrooier. “Ik denk ook, omdat er geen bloem gebruikt wordt vlak bij of tijdens het afmeten van het deeg, komt er ook geen bloem in aanraking met olie”, zo geeft Erik aan. En dat scheelt een hoop viezigheid! De bloemstrooier zit vlak voor het opbollen gemonteerd en eigenlijk gebruiken wij deze alleen bij de krentenbollen.
Eens per week pakken we de machine helemaal aan, we demonteren dan het mes en het blok, blazen de bloemstrooier uit, controleren de olievoorraad en zetten de rvs (inox) beplating weer in de poets! Natuurlijk kost dat even tijd maar de machine ziet er dan ook top uit.
Erik geeft aan: “Kijk de machine kost veel geld en we hebben deze dagelijks nodig, een beetje zuinig ermee omspringen is dan toch logisch!”

Dagelijks onderhoud

Met een borstel veegt Erik de binnenkant schoon, eventuele kruimels vallen op de grond en met een bezem is dit zo weggeveegd.

Onderhoudscontract

Jan geeft aan dat hij ook een onderhoudscontract heeft afgesloten bij Kalmeijer. Wat de bakkers kunnen en moeten doen ze ook, maar er zijn nu eenmaal dingen waar de monteur voor moet komen. Twee keer per jaar komt de monteur van Kalmeijer langs en controleert de machine op belangrijke punten. Tevens smeert hij de kettingen en beweegbare delen. Vaak maakt hij ook nog de opmerking dat de machine er super schoon uit ziet. Dat kunnen ze niet ontkennen!
Kijk zegt Jan: “Een auto breng je ook na 20.000 kilometer naar de garage voor onderhoud, waarom zou je dat dan niet doen met een bakkerijmachine?” Meestal is de monteur na 2 uurtjes al weer weg. Jan denkt ook dat de Kalmeijer kleinbroodmachine een machine is die geen gekke (dure) storingen zal hebben. Immers alles is met grote knoppen te bedienen en weinig computer gestuurd.
Jan geeft aan dat hij nu alleen bij uitzondering nog met zijn handen in het deeg zit. Door de komst van de kleinbroodmachine is er veel meer structuur in de bakkerij gekomen: “We hoeven niet meer op elkaar te wachten, kunnen strakker plannen en ik kan meer winst halen uit de inkoop- en verkoopkant.” Ook zijn vader kan nu steeds meer vrije tijd benutten. “Eigenlijk kan ik zeggen dat de machine minimaal 1 broodbakker scheelt en als we dat afzetten tegenover de investering….doen bakkers!”

Slechts 1 bakker nodig!

Resumerend

Na deze twee bakkers te hebben gesproken zijn we erachter gekomen wat hun beweegreden is geweest om voor een Kalmeijer kleinbroodmachine te kiezen. Beide hebben aangegeven de druk op deze producten te moeten verlagen. Maar een specifiekere reden voor Björn is de kwaliteit die met de Kalmeijer machine gemaakt kan worden. Ook de hulp bij het inbedrijfstellen was voor Björn een belangrijke reden. Zijn collega Jan is van mening dat onderhoud en service een hele belangrijke reden is om voor een Kalmeijer kleinbroodmachine te kiezen. Ook de flexibiliteit van de machine, waarmee hij zijn horecaklanten beter kan bedienen, was een must.

HET OPBOUWEN VAN EEN NIEUWE INSTALLATIE

Onze servicedienst verzorgt naast het uitvoeren van onderhoudsbeurten en het oplossen van mechanische en/of elektrische storingen, ook het opbouwen en plaatsen van nieuwe en gereviseerde machines bij onze klanten.

Wij willen in dit artikel aandacht geven aan het opbouwen en installeren van een broodlijn. De installatie van een Kalmeijer broodlijn gebeurt in 1 dag. Dit om de continuïteit in uw bakkerij te bewaren, zodat uw productie dezelfde avond nog opgestart kan worden.

Bakkerij Ubak te Staphorst

Hoe wordt een Kalmeijer broodlijn in de bakkerij geplaatst? Om hier enig inzicht in te krijgen zijn wij begin april naar Bakkerij Ubak afgereisd, om te kijken hoe dit in zijn werk ging.
Bakkerij Ubak heeft medio 2014 een nieuwe rijsautomaat bij Kalmeijer besteld met een inhoud van 545 schommels. Deze rijsautomaat, type KRV, is in onze werkplaats compleet opgebouwd.
Een rijsautomaat kan worden samengesteld uit 1 of meerdere modules om op het gewenste aantal schommels te komen. De modules variëren van 24 tot 204 schommels inhoud.

De KRV voor bakkerij Ubak wordt zoals hiervoor beschreven, op specificaties van de klant in de fabriek gemonteerd inclusief beplating en ramen. Nadat de schommelkettingen gekoppeld zijn wordt de besturing geprogrammeerd. Hierna wordt de rijsautomaat zowel elektrisch en mechanisch getest volgens een testprotocol. Na het testen wordt de rijsautomaat gedemonteerd en geschikt gemaakt voor vervoer. De framemodules worden mechanisch en elektrisch losgekoppeld en gekanteld. Dit kantelen moet gebeuren voor het transport, omdat de hoogte van de deurposten bij de bakker meestal te laag zijn om de KRV rechtop naar binnen te krijgen.
Door onze chauffeur en de rayonmonteur, die vaak bekend zijn met de situatie ter plaatste, worden de framedelen bij de bakkerij naar binnen gereden. Met een mobiele takel wordt de KRV rechtop gezet. Hierna worden de kettingen aan elkaar gekoppeld en de schommels terug geplaatst. Nadat alle framedelen mechanisch gekoppeld zijn, wordt de besturing aangebracht. Nadat de besturing gemonteerd en getest is, wordt de beplating erop en de ramen in de KRV geplaatst.

Bij een rijsautomaat in rvs uitvoering, wordt ter plaatse de beschermfolie van de beplating verwijderd, dit ter voorkoming van transportschade. Zodra de rijsautomaat afgemonteerd is, wordt de afmeetmachine, type KAO en toevouw- en opmaakmachine, type KTO zowel elektrisch en mechanisch gekoppeld aan de rijsautomaat.

Kalmeijer zorgt ervoor dat alle verkochte apparatuur (zowel nieuwe als gebruikte) door uw rayonvertegenwoordiger / proefbakker in bedrijf gesteld wordt. Door middel van deze persoonlijke begeleiding worden de bakker en zijn medewerkers volledig vertrouwd gemaakt met de nieuwe apparatuur.
Alle vertegenwoordigers van Kalmeijer zijn van huis uit volleerde bakkers die hun vak verstaan. 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.

Mocht u ook interesse hebben in een Kalmeijer broodlijn of wilt u meer weten over de mogelijkheden, de plaatsing, de capaciteit, de broodkwaliteit en natuurlijk de kosten, neemt u dan contact op met uw rayonvertegenwoordiger voor een afspraak.

KRV 545 opgebouwd in de werkplaats

Mechanische koppeling

Elektrische besturing

Afmonteren van de rijsautomaat

Koppeling van de KTO en KAO

VENKELBOLLEN

Kalmeijer heeft 10 jaar geleden de Kalmeijer Kleinbrood- en Puntjesmachine ontwikkeld voor de warme bakker die verder wil. Niet alleen verder wil in economisch rendement, maar ook verder wil met de kwaliteit van zijn eindproduct.

De bakker gaat steeds meer over het rendement van zijn bedrijf nadenken en daarop zijn investeringen aanpassen. Dit gaat wel eens ten koste van de kwaliteit van het eindproduct. Een duidelijk voorbeeld hiervan is een oude installatie (uit bijvoorbeeld een faillissement) voor klein- of grootbrood of door slecht gereviseerde apparatuur te kopen. De productie gaat misschien (iets) sneller, maar de kwaliteit laat te wensen over. Ook door personeelsdruk of wettelijke regelingen kan een bakker kiezen voor een investering op remrijzen of gekoeld bewaren. We zijn het erover eens dat deze manier van investeren kosten verhogend werkt; denk hierbij alleen maar eens aan uw energie rekening en het onderhoud van oud of slecht gereviseerd materieel!

Kalmeijer Kleinbroodlijn, type KKL

Waar u als warme bakker bij gebaat bent, is een machine die u veel werk uit handen neemt en waarbij de eindkwaliteit van uw product hetzelfde blijft, nee sterker nog, waarbij de eindkwaliteit van uw product verbetert. De kwaliteit moet onderscheidend zijn van die van uw voornaamste concurrent, onder andere de supermarkt, die voorzien wordt door het grootbedrijf.

Kalmeijer heeft zich in hoofdzaak altijd gericht op machines voor de ambachtelijke bakkerij. Deze machines onderscheiden zich doordat deze handelingen verrichten zoals de bakker het normaal met de hand zou doen. Denk hierbij aan de toevouw- en opmaakmachine.
Deze machines zijn geen verkleinde kopieën van apparatuur zoals die in het grootbedrijf worden gebruikt. U kunt hiermee machinaal werken en toch uw ambachtelijke kwaliteit en uitstraling behouden.

Kalmeijer Kleinbroodlijn, type KKL

Deze argumenten zijn 15 jaar geleden het uitgangspunt geweest bij het ontwikkelen van de KKL, met de volgende unieke eigenschappen:

- Geen kopie van een industriële machine;
- geen enkele concessie aan de kwaliteit van uw kleinbrood;
- geen speciale aanpassingen aan uw huidige receptuur;
- geen speciale aanpassingen aan uw huidige werkwijze;
- veel arbeidsbesparing;
- neemt weinig kostbare ruimte in beslag;
- weinig onderhoud- en schoonmaakkosten.

Naast deze eigenschappen, die ook vandaag de dag nog steeds actueel zijn, zijn er aan de nieuwste KKL enige verbeteringen doorgevoerd, zodat we met recht kunnen spreken van een machine waar de kleine en grote warme bakker op zat te wachten!
Dat is ook wel gebleken in de 10 jaar dat we de KKL nu leveren, veel bakkers wachten niet meer met de

KKM op de voorgrond met KRP op de achtergrond

aanschaf van een Kalmeijer kleinbroodmachine, nee, ze hebben er dagelijks één in bedrijf!

Mede voor die bakkers hebben we aan onze proefbakker een nieuw recept gevraagd. Een simpel, maar afwisselend recept. Misschien niet direct voor de zomer maanden, maar zeker wel voor de gure winterdagen. Wellicht kunt u in de rustigere vakantieperiode dit eens uitproberen, om dan in het najaar daarmee goed van start te gaan. Het uitgangspunt van onze proefbakker is geweest het niet te moeilijk te maken, door een ingewikkeld recept of werkwijze te bedenken, waar u veel tijd en moeite voor moet doen. Juist met het gebruik van de KKL kunt u ook kleinere degen moeiteloos verwerken. Probeer bijvoorbeeld eens een stuk deeg van uw witte bollen te mengen met venkelpoeder.

Venkel

Venkel is een plant uit de schermbloem familie en heeft een anijs smaak. Deze komt oorspronkelijk uit Azië en kwam via Italië onze kant op. De zaden staan al eeuwenlang bekend om hun geneeskrachtige werking. Ze worden dan ook op verschillende manieren tot

geneesmiddelen verwerkt. De krachtigste vorm daarvan is de venkelolie, die uit de venkelzaden wordt geperst. Van de venkelplant wordt de knol als groente gegeten, de zaden worden gebruikt om na het roosteren tot venkelpoeder te malen.

Waarom hebben we voor dit recept venkelpoeder gekozen met zijn anijsachtige aroma en niet voor anijspoeder? Het gevaar met het gebruik van anijspoeder is, dat als je er teveel van toevoegt, het al snel te overheersend is. Dit in tegenstelling tot venkelpoeder, hier kun je makkelijk wat meer van gebruiken zonder dat het overheersend wordt. Daarnaast vinden wij venkelbroodjes gewoon wat leuker klinken dan anijsbollen. Anijs komt vaker voor in recepturen dan venkel en daarmee zijn we dan weer onderscheidend bezig.

Ongemalen venkelzaad

Receptuur Venkelbollen:

Grondstof	Percentage	Gram
Bloem	100	10.000 Edelweiss Meneba
Kleinbroodpoeder	15	2.000 Bakels Melkbol
Kleinbroodcreme	2	200 Zeelandia Luctor
Venkelpoeder	1,5	150
Zout	2	200
Gist	6	600
Water	54	5.400

Werkwijze:

- Meng de venkelpoeder door de bloem;
- draai de bloem/venkelpoeder met water en gist in de kruim;
- meng 5 minuten langzaam;
- voeg de broodverbeteraars en zout toe;
- als dit gemengd is, kneed 8 minuten snel tot een goed afgekneed deeg;
- deegtemperatuur 26-27 °C;
- geef het deeg 10 minuten bankrijs;
- verwerk het deeg met de Kalmeijer Kleinbroodmachine, type KKM (zie de volgende pagina);
- gewicht 55 gram of 25 gram;
- 10 minuten op de bakplaat laten staan en dan met een appelpartjes verdeler indrukken;
- eventueel met ei bestrijken en een klein beetje venkelzaad er overheen strooien;
- 80 minuten narijs geven;
- afbakken rond de 260°C (dit is natuurlijk bij iedere oven verschillend) en
- bestrijken met geklaarde boter.

Als we dergelijke producten gaan maken zijn we onderscheidend ten opzichte van de supermarkt. De consument verwacht dat u als ambachtelijke bakker met nieuwe ideeën komt en dat er producten in uw winkel liggen, die niet op de schappen van de supermarkt liggen. Venkelbollen is hier een mooi voorbeeld van. Het is weer eens iets totaal anders en het zal zeker gewaardeerd worden door de consument, als de gure dagen er weer aan komen.

Verwerking met de Kalmeijer Kleinbroodlijn, type KKL

De Kalmeijer kleinbroodlijn is ondertussen niet meer weg te denken in de bakkerij sector. Veel bakkers hebben ontdekt dat de kleinbroodlijn van Kalmeijer niet alleen een compacte machine is, maar ook makkelijk hanteerbaar. Maar wat veel belangrijker is, het geeft een hoog rendement. Dat is waarom u de investering doet!
Door het ingenieuze afmeetsysteem is de machine ook perfect voor kleine degen. De manier waarop de trechter op het afmeetgedeelte staat, in combinatie met een twee kamer systeem, geeft de eerste slag direct 4 bolletjes van het ingestelde gewicht. Daardoor is het ook zo eenvoudig om wat kleinere degen, zoals bijvoorbeeld venkelbollen, snel tussen de bestaande productie door te verwerken, zonder dat dit veel extra tijd in beslag neemt. Ook het laatste beetje deeg gaat zonder aandrukken in de trechter en heeft het juiste gewicht. Een kilo bloem geeft dan ook 30 bolletjes. De trechter is voorzien van een teflon coating, waardoor smeren met olie bij ieder deeg niet meer nodig is.

Nadat de KKM de vier deegstukjes heeft afgewogen worden deze met behulp van snaren naar het daadwerkelijke opbolgedeelte gebracht. Dit heeft als voordeel dat er, in tegenstelling tot andere kleinbroodmachines, geen bloem nodig is waar ook olie gebruikt wordt. Het kan niet anders of dat wordt een vieze toestand. Nee, Kalmeijer heeft ervoor gekozen om helemaal niet met bloem te werken. Er zit wel een

bloemstrooier in de machine, maar deze is meer voor degen die een hoger vochtpercentage hebben, zoals een krentenbollendeeg of als een deeg wat pikkerig is.

De KKM is een vier-rijer, het geeft met elke slag vier deegstukjes, die bij het volgende gedeelte worden opgebold. Kalmeijer heeft gekozen voor een vier-rijer, omdat zo het opbollen ook voldoende tijd krijgt om er een kwalitatief goed bolletje van te maken. Immers wanneer er maar twee deegstukjes tegelijk worden opgebold met dezelfde kwaliteit van opbollen, ligt de snelheid en daarmee het rendement erg laag!

De KKM bootst als het ware de ambachtelijke manier van opbollen na, zoals u dat gewend bent met Kalmeijer apparatuur. Zodra de deegplakjes bij de cups zijn, zakken deze naar beneden. Zowel de cups als de transsportband gaan draaien. Daarna draait alleen de cup nog even na. Gaat u maar na; u zet eerst ook druk op het deegplakje als u deze met de hand opbolt. Daarna bolt u zonder druk het bolletje nog even na! Wanneer u alleen werkt met de KKM (zoals bij bakkerij Van Leur), dan zit eraan de voorkant een opvangtafel die de deegbolletjes opvangt. Wanneer u werkt met de complete kleinbroodlijn, type KKL (zoals bij bakkerij Björn), dan vallen de bolletjes op een transportband.

Nadat het bolletje uit de machine komt, kunt u het uiterlijk bepalen. Wij hebben voor twee variaties gekozen, een los gebakken bolletje en een minibolletje strak tegen elkaar aan.
De grote bolletjes hebben we ingedrukt met een appelpartjessteker. De mini bolletjes hebben we strak tegen elkaar aan laten rijzen en snel gebakken. Zo krijg je een compactere kruimstructuur. Wel kunt het beste uw bolletje onderscheidend maken ten opzichte van uw reguliere bolletje om misverstanden te voorkomen! Zodra de bolletjes uit de oven kwamen hebben we deze gestreken met geklaarde boter voor een mooie glans en een extra aroma.

Met dit recept heeft u een smakelijke en originele uitbreiding van uw assortiment. Een ambachtelijke bakker blijft zijn klanten verassen met vakmanschap!

Strak tegen elkaar aan

Gebakken eindresultaat

EEN TERUGBLIK OP DE BAKKERSVAK

Op 8 maart jl. was de aftrap van de derde editie van de Bakkersvak te Rosmalen. Net als vorig jaar, toont deze editie weer aan, waarom er wel degelijk relevantie is voor deze tentoonstelling.

Vele bakkers bezochten de beurs en lieten zich op allerlei wijze informeren over eventuele nieuwe trends of mogelijkheden om hun bedrijf verder te optimaliseren. Wat ons dit jaar opviel was de hoeveelheid Belgische collega's die wij mochten verwelkomen. Al meerdere jaren zien wij dat ook op dat gebied de grens meer en meer vervaagt.
Dat optimaliseren kan natuurlijk alleen verkoopgericht zijn, maar ook efficiëntie in de bakkerij qua werkuren of productie is van belang. Uiteindelijk kunt u daarmee de verkoopcijfers verder omhoog sturen!

De voorbereidingen

U zult ongetwijfeld al in de diverse vakbladen gelezen hebben hoe de beurs is geweest. Vanuit onze kant willen wij onze ervaring met u delen over hoe wij deze beurs hebben beleefd.
Vrijdag en zaterdag waren voor ons hectische dagen; een complete bakkerij moest op de beursvloer neergezet worden. Daarna alle kabels, leidingen en verlichting ophangen, om u zondags te mogen ontvangen. De dag voor de opening bakken we altijd grootbrood en kleinbrood, zodat we er zeker van zijn dat alles correct is aangesloten.
Reeds ver voor de Bakkersvak zijn we al druk bezig om alles vlekkeloos te laten verlopen, zo is er voorafgaand aan deze tentoonstelling door diverse media geschreven over onze nieuwste ontwikkeling bij Kalmeijer; de Kalmeijer Variabele Toevouw- en Opmaakmachine, type KVTO!
Ook het opgestelde bakschema proberen we een keer uit en we zorgen er voor dat de producten die tijdens de beurs gebakken worden een juiste bestemming krijgen. Dit jaar was dat de voedselbank.

Dat u de beurs druk heeft bezocht, hebben we geweten. Niet alleen op de gangpaden was het druk, maar ook alle stands waren vol met bezoekers. Wanneer u onze stand bezocht heeft, zult u dat vast niet gedaan hebben zonder enig idee vooraf. Veel van uw collega's wilden de nieuwste ontwikkeling van Kalmeijer in de praktijk zien werken. Tijdens de demonstraties van onder andere de KVTO stond er een flinke groep bakkers rondom de machines die via de spiegel alle bewegingen van de KVTO konden volgen; het uitwalsen, toevouwen en opmaken. Tijdens de demonstraties konden we goed laten zien wat de verschillen zijn tussen de vorige toevouwmachine, type KTO en de nieuwste generatie, type KVTO.

Demonstreren

Veel bakkers wilden even aan het deeg voelen, ruiken aan de verse broden en zelf de deegpillen in de blikken leggen. Ervaren, voelen en beleven, dat is wat op de stand van Kalmeijer kan. We hebben immers onze eigen "bakkerij" bij ons. Ieder moment van de dag werd er deeg gekneed, verwerkt of gebakken. Veel bakkers reageerden dan ook enthousiast bij het zien van de eindkwaliteit.

Er is in onze filosofie maar één manier om u goed te **informeren** en dat is **demonstreren**. Wij zijn er bijzonder trots op dat wij al jaren de enige leverancier zijn van complete deegverwerkingsinstallaties en die demonstreren in het openbaar tijdens beurzen. Of dit nu gaat om de grootbroodlijn of de kleinbroodlijn, het maakt voor ons geen verschil.

Thomas Storck, de bakker die tijdens deze beurs de demonstraties verrichtte, gaf tekst en uitleg over de machine. Mocht u niet alles hebben meegekregen en wilt u er nog eens over praten, schroom dan niet om uw vertegenwoordiger aan te spreken.

Ook bij het demonstreren van krentenbollen, witte bollen en krokante broodjes hadden we niet te klagen over interesse. Mede doordat de machine eenvoudig is in de bediening en CE goedgekeurd, kunt u er met de "neus" bovenop staan. U kunt zien wat er zich in de machine afspeelt om tot een perfect eindresultaat te komen. Daar draait het toch om, **zien** wat er gebeurt!

Erwin Tweebeeke is de proefbakker die het deegdraaien en afbakken als taak heeft. Als hij de broodjes en broden afgebakken heeft, plaatsen we deze op onze stand. U kunt dan zien wat we gebakken hebben en zelf beoordelen of dit de toets der kritiek kan doorstaan! Gezien de vele complimenten zit dat wel goed.

De broodsnijmachine

Een ander bijkomend voordeel van broodbakken is dat wij u ook kunnen demonstreren hoe eenvoudig onze broodsnijmachine, type KBE werkt. Zoals we al eerder aangaven, er is een verschuiving bezig naar dikkere boterhammen; van 11 naar 12 ½ en van 12 ½ naar 14mm. Enkele bakkers hebben dan ook een brood mee naar huis genomen om eens het horen hoe het winkelpersoneel daarop reageert. Zeker nu het brood nog warm is komt de KBE helemaal goed uit de verf. Uiteindelijk is dat één van de pluspunten van deze broodsnijmachine, warm brood snijden. Bakkers reageerden dan ook zeer positief bij het demonstreren van de broodsnijmachine, type KBE.

Wij van Kalmeijer, hopen dat u het bezoek aan onze stand de moeite waard vond. Mocht u ondanks onze zorg iets gemist hebben of u wilt nog eens uitleg krijgen over een machine, spreek dan uw vertegenwoordiger aan of neem contact met Kalmeijer Den Haag. Dat kan via de website: www.kalmeijer.com of per telefoon 0031 70 3888 950
Wellicht is het goed te weten dat uw Kalmeijer vertegenwoordiger, naast uitleg over onze machines, u ook kan helpen op andere vlakken binnen de bakkerij. Eén ding weten wij in ieder geval zeker, in 2016 staan wij er weer klaar voor en bent u weer van harte welkom op onze "bakkerij"stand in Rosmalen tijdens de Bakkersvak 2016!

kalmeijer

B.V. Haagse Bakkerij-machinefabriek
"Arnold Kalmeijer"
Fruitweg 11-13
NL-2525 KE
's-GRAVENHAGE
T: 070 388 89 50
F: 070 389 02 38
info@kalmeijer.com
www.kalmeijer.com

Redactie-secretariaat
D. Boer
I. Peters

Medewerkers
S. Bon
E. Diemel
L. Doorduin
E. de Koning