

Nr.88 SEPTEMBER 2015

Kalmeijer®

Informatiebulletin



HOE BLIJF JE SUCCESVOL?

Het is december 2014 als wij binnen Kalmeijer onszelf de vraag stellen, waarom heeft bakker A het zoveel beter als bakker B? Sterker nog, waarom stijgt de omzet van bakker A ook tijdens een wat mindere economische periode?



Herkenbaarheid van de winkel

We kennen allemaal de verhalen van bakkers die onder aan de dijk zitten met een perfecte omzet, of de bakker op een A1 locatie met te weinig klanten. Wat maakt die bakkers nu zo succesvol? Vaak zoeken we naar antwoorden door deze succesvolle klanten in onze bulletins aan het woord te laten. Wanneer we deze bulletins analyseren krijgen we een duidelijker beeld; top prestaties, iedere dag weer. Maar het is uiteindelijk de consument die beslist of u een top prestatie levert, immers hij koopt uw producten. Weet u op welke punten u beoordeeld wordt?

Tijd dus om de consument aan het woord te laten. Door een kleinschalig onderzoek, waarbij we de consument zijn verhaal lieten doen, gaven zij vaak overeenkomende argumenten aan waarop u beoordeeld wordt! Natuurlijk verschilden de antwoorden per persoon, maar resumerend kunnen we zeggen dat er telkens 9 punten overeind blijven. In willekeurige volgorde:

- Herkenbaarheid winkel, uitstraling van het ambacht;
- Klantgericht;
- Goed basis assortiment;
- Alles vers! Kwaliteitsproduct;
- Alles zelf maken, super vers!;
- De hele dag door bakken;
- Onderscheidend "zelf het merk zijn", aanwezigheid op Facebook;
- Beleving creëren, een open bakkerij;

- Echt vriendelijke verkoopsters, in plaats van norske aangevers.

Laten we deze 9 punten de consumenten "likes" noemen, u weet wel van het duimpje 👍! Als we de likes stuk voor stuk bekijken zijn het allemaal punten die voor zich spreken. In de komende edities van het Kalmeijer bulletin zullen we bakkers aan het woord laten die deze 9 likes als succes factor gebruiken. Het mooie van deze 9 likes is dat het u niet direct een extra financiële investering kost, nee de meeste likes kunt u direct toepassen. Uiteraard zal dit energie en tijd kosten, maar zoals het spreekwoord luidt: "De kosten gaan voor de baat uit."

Bakkerij Martens (Kinrooi)

De eerste bakker die we bezoeken in het kader van de 9 likes is bakker Martens. Bakker Martens is al eerder aan het woord geweest in Kalmeijer bulletin 74, februari 2011. Voor zijn persoonlijke verhaal verwijzen wij u daar naar toe. Guy Martens is de bakkerij in oktober 2006 gestart. Voor het openingsweekend had hij folders rondgedeeld en het eerste weekend hadden meer dan duizend klanten de weg naar de winkel gevonden. Direct vanaf het begin heeft Martens de herkenbaarheid van zijn winkel aangepakt; folders ronddelen, vlaggen bij de winkel en een groot naambord langs de weg. Eigenlijk kan je niet om de winkel heen. Wij van Kalmeijer zitten vaak op de weg naar de bakker toe, maar te vaak moeten we "zoeken" naar de bakker in de juiste straat. Door je naam vaak te laten zien kom je bij de consument in het geheugen gegrift te staan. Dat is wat het moet zijn; in het zicht en in het koppie van de consument. De winkel die er was in 2006 heeft Martens in 2011 laten verbouwen, tijdens ons gesprek geeft hij aan dat er voor 2016 weer een (kleine) verbouwing aan zit te komen.

Het broodrek gaat verder naar achteren, waardoor er meer loopruimte ontstaat voor de winkeldames. Zo kunnen ze efficiënter zijn bij het bedienen van de klant. De wanden worden opnieuw geschilderd, er komt led verlichting en de broodrekken worden ook opgeknapt. Alles om de klant beter van dienst te kunnen zijn. Daarnaast maakt Martens ook producten die alleen bij hem in de winkel te koop zijn. Hij creëert daarmee "zelf een merk" te zijn. Al enige tijd heeft bakkerij Martens ook zijn eigen Facebook pagina. We hebben het al eerder geschreven in onze bulletin; door een Facebook, Twitter of andere sociale media pagina aan te maken krijg je trouwe klanten, daarnaast is dit medium uw gratis reclame! Door eenvoudig te melden wat u doet, wanneer het brood uit de oven komt, wat de aanbieding is, of te schrijven over je eigen producten, krijgen al uw volgers een berichtje. Vroeger klonk de hoorn als de bakker zijn brood klaar had om te verkopen, nu blaast hij de Facebook tune! Volgers

kunnen een positieve feedback achter laten. U als ondernemer weet dat er geen betere reclame is dan mond tot mond reclame! Zeker tegenwoordig met smartphones hebben de consumenten altijd toegang tot en contact via Facebook.

Martens sluit af met de opmerking: "Soms is het tot vervelens toe, maar iedereen heeft zo'n telefoon."

De keuze voor een Kalmeijer machine

Om de kwaliteit te waarborgen als de omzet stijgt en als bakker alles niet meer alleen kunt, sta je voor de keuze: investeren in personeel of in machines? Je kunt niet alles door machines laten doen, maar wel erg veel. Daarnaast is de lichamelijke belasting minder. Dat dacht bakker Martens ook, daarom heeft hij wederom voor een Kalmeijer machine gekozen. Dit keer de nieuwste langsteekmachine; de variabele toevouw- en opmaakmachine, type KVTO. Zijn vorige toestel, de toevouw- en opmaakmachine, type KTO, was nog prima, maar door de grotere vraag vanuit de winkel naar korte broodjes volgens het vloerbrood principe met een gebakken gewicht van 600 gram, heeft hij deze beslissing genomen. Vaak moest bakker Martens het 600 grams opgemaakte deegstuk nog een kleine handbewerking geven. Niet onoverkomelijk, maar als het beter kan, zal Martens dat niet laten. Met de KVTO hoeft Martens dit niet meer zelf te doen, waarmee er handelingen bespaard worden en de kwaliteit van het totale assortiment brood verder omhoog gaat. Daarnaast zag hij dat er veel meer broden met dat gewicht verkocht konden worden, met andere woorden meer omzet!

Als we in de bakkerij aankomen, staat de kneedmachine gereed om in gang te zetten. Ze maken vandaag 200 bruine broden voor de automaat, het is dinsdag en de winkel van bakker Martens is gesloten. Ongeveer twee jaar geleden hebben ze een extra sluitingsdag erbij gepakt. Natuurlijk is het wel een moeilijke beslissing geweest; verliezen ze niet te veel omzet, hoe reageren de klanten? Daarom hebben ze ook besloten om een extra automaat erbij te zetten. Zo kunnen ze toch de klant ter wille te zijn en hebben ze wat meer privé tijd.

Recept bruin brood van Martens

50%	Bloem van Meneba
50%	Meel van Meneba
½%	Roggebloem
1,7%	Zout
2%	Gist
3%	Panifresh
60%	Water

Werkwijze:

Op zich is dit niet een bijzonder recept, maar bakker Martens is heel duidelijk over het kneden; door lang genoeg te mengen, krijgt de bloem voldoende tijd om water op te nemen. Daarna voegt hij pas de hulpgrondstoffen toe. Alle degen draaien minimaal 6 minuten in de eerste versnelling, voor het bruin hanteert hij een tweede kneedtijd van 10 minuten. Het brood moet het maximale uit de bloem meekrijgen. Zo krijgen ze die o zo belangrijke herkenbare geur in de winkel. U weet toch dat vers brood in de geur top 10 staat! "Dat is ook wat ik wil

uitstralen, ambachtelijkheid en vers beleving in de winkel", zegt Martens.

Zo leest u ook hoe Martens de klant ziet; goed luisteren naar wat de klanten willen (ervaren). Daarom heeft mevrouw Martens als voorwaarde dat de dames er verzorgd uitzien en nette kleding aan hebben. Ook hebben ze eens in de maand een avond met alle winkeldames, onder het genot van een broodje en soep, om alle neuzen dezelfde kant op te houden. "Wat ging er goed, hoe kunnen we de klant beter van dienst zijn, waar zitten verbeter-punten? Op deze manier krijgen we veel respons van de dames", vertelt mevrouw Martens. Soms zijn simpele dingen een grote verbetering.

Ook geven ze uitleg over het verkoopproces en als voorbeeld noemen ze:

- Stel altijd de vraag: Anders nog iets?;
- Wanneer een product op is: Maar ik heb als alternatief wel...;
- Hebt u ons al ge-liked op Facebook?;
- We hebben als proevertje deze week.....

Zo proberen ze hun winkeldames echt wat meer te laten zijn dan winkeldames, het zijn verkoopsters!

Verwerking van het deeg

Na een korte bulkrijs worden de deegstukken met de Kalmeijer afmeet- en oppuntmachine de rijsautomaat in gewogen. Martens heeft een rijsautomaat, type KRV met 409 schommels. Dat aantal komt overeen met de hoeveelheid brood die hij in een keer kan bakken. Kijk zegt Martens terwijl hij de eclairs opspuit: "Ik investeer altijd in goede machines die veel tijd kunnen besparen en daarnaast is de ergernis van werken met slechte machine verschrikkelijk!" Zo ook met de broodlijn, in principe is hij nu 20 minuten bezig om 200 broden in de blikken te krijgen, waarvan 10 minuten met grondstoffen afwegen, deeg uit de kuip in de afmeter krijgen en 10 minuten met het langsteken. Een ander voorbeeld zijn de kneedmachines, er zijn machines met temperatuurvoelers. Natuurlijk kost deze optie meer geld, maar iedere dag 10 keer met een thermometer prikken om te kijken of het deeg de juiste temperatuur heeft, kost ook geld. Sterker nog dat komt iedere keer terug! "Het zal geen verrassing zijn welke kneedmachines ik heb gekocht", zegt bakker Martens. Na een rijstijd van 45 minuten gaat Martens de deegstukken langsteken. Door de eenvoudige bediening met grote knoppen, zonder ingewikkelde menu's, die via een touchscreen bediend moeten worden, stelt Martens de KVTO in op de juiste standen. Een opmaker type KVTO, die het deeg eerst uitwalst, daarna toeplooit, vervolgens nog een keer uitwalst en tot slot dit deegstuk oprolt. Opmaken zoals met de hand, maar dan beter en sneller! Door nu gebruik te maken van de keuzeschakelaar kan Martens kiezen hoe lang de deegpil moet worden. Een ander bijkomend voordeel ten opzichte van zijn vorige langsteekmachine vindt Martens het geluid. Deze machine is veel stiller, omdat er geen gebruik meer wordt gemaakt van kettingen en mechanische schakelingen. Ook het feit dat alle broden nu gelijk van model zijn, allemaal even goed ontgast zijn en evenveel spanning hebben, is een enorm voordeel. "De machine is veel constanter, daarmee is de structuur van ons brood regelmatig", zo deelt Martens ons mee.



Het langsteken



Guy Martens en zijn vrouw bij hun installatie



Prachtig brood, Guy!

Verbeteringen

Als wij de KVTO nauwkeurig bekijken, zien we dat er belangrijke details verbeterd zijn:

- Het uitwals- en opmaak systeem hebben we nog verder verbeterd, nog meer nabootsen van het handwerk, dit resulteert in een betere eindkwaliteit; de deegpil kan nu zonder oprekken in het blik gelegd worden, wat resulteert in een recht brood;
- Ook de structuur kan fijner zijn, doordat er meer uitgewalst kan worden;
- Daarnaast heeft de machine de mogelijkheid om deegstukken van 700 tot 1400 gram toe te vouwen. Dat maakt de machine variabel! Geen concessies meer doen aan de kwaliteit van kleinere deeggewichten, maar ook deze van een perfecte eindkwaliteit met de nieuwe KVTO;
- Deze nieuwe machine biedt u de mogelijkheid om korte vloerbroden op te maken;
- Ook vruchten- en notenbrood, zoals Kerststollen kunnen doormiddel van de nu standaard "nokken" perfect uitgewalst worden;
- Naast broodkwaliteit hebben we ook de kwaliteit van werken aangepakt. Arbo- technisch gezien is de KVTO op diverse punten sterker geworden; rechtop staan bij het wegleggen van de deegpillen en de machine is stiller geworden. Er is al lawaai genoeg van kneedmachines en ovens in de bakkerij. Ook de maatvoering van de machine is veranderd, waardoor er meer ruimte ontstaat rondom de deegverwerkingsinstallatie;
- Alle bewegende delen zoals kettingen en tandwielen zijn zo geconstrueerd dat de deegstukken die opgemaakt worden, daarmee niet in aanraking kunnen komen. Dit biedt optimale bedrijfszekerheid in het productieproces;
- Het onderhoud is eenvoudiger geworden voor zowel u als onze techniekier/monteur. De bakker kan diverse onderdelen makkelijk en snel zelf vervangen, mocht dat nodig zijn. Dit resulteert in minder servicekosten en een snelle hervatting van het productieproces.

Dit alles geeft aan hoe er voor de klant gewerkt wordt door de familie Martens. Sommige mensen vergelijken de bakker met een profvoetballer. Bakker Martens denkt

daar anders over: "Wanneer een profvoetballer geïnterviewd wordt na een verloren wedstrijd, zegt hij wel eens, ik had mijn dag niet. Ik ben van mening dat ik dat niet tegen mijn klanten kan zeggen, sorry het brood is vandaag wat te donker, maar ik had mijn dag niet"! Laat ik het verduidelijken vervolgt Martens: "Alles wat ik maak moet van perfecte kwaliteit zijn. Goed brood en broodproducten worden iedere dag gekocht door de klant".

Dat de klanten de weg weten te vinden, blijkt uit het feit dat de omzet in 4 jaar tijd een keer of 10 over de kop is gegaan. Voordeel is dat ze financieel er steeds beter voor staan en dat ze dan ook sneller over verbeteringen kunnen beslissen. Op de vraag waarom hij nu al meerdere malen voor Kalmeijer heeft gekozen, vertelt hij: "Kalmeijer ken ik al lang, ook al bij mijn vorige werkgevers en ook Mark Wesseling ken ik al jaren, dat schept vertrouwen, niet alleen in het merk Kalmeijer, maar ook in de vertegenwoordiger. Mark heeft altijd goede tips en wil oprecht dat het goed gaat met de bakker. Wanneer ik zelf iets tegen kom qua product of ontwikkeling vanuit een fabrikant, vraag ik altijd even de mening van Mark", zegt Martens. Mark komt bij veel bakkers over de vloer, zodoende weet hij veel over de ervaring van de collega bakkers. Bakker Martens vindt dan ook dat hij veel aan Mark te danken heeft. Tijdens zijn zoektocht naar een andere oven een paar jaar geleden, kwam hij bij een andere bakker. Immers de ervaring van anderen en dit met eigen ogen zien, zijn voor hem belangrijke criteria wanneer hij iets wil aanschaffen. Deze bakker had kleine ronde eclairs in de winkel. Producten die eenvoudig, snel en met een goede marge te maken zijn. "Ik ben deze ook gaan maken en dit heb ik via Facebook gecommuniceerd", vertelt Martens. Nu verkoopt hij een flinke zwik van deze eclairs. Wat hij daarmee aangeeft, is dat hij berekent wat hij wil en kan maken. Inkoop van halffabricaten doet hij alleen wanneer hij er geen tijd voor heeft. Als voorbeeld geeft hij, dat hij zijn croissant niet zelf maakt. De toeleverancier kan dat sneller en heel goedkoop. Door te letten op de kwaliteit die aangeboden wordt, kan hij een hoogstaand product aan zijn klant bieden. Daarnaast moet hij eerlijk bekennen dat dit niet zijn favoriete product is om te maken, misschien is dat wel de reden waarom hij dit op deze manier doet. Als hij dan een product moet inkopen, dan kiest hij wel voor het beste. Immers de concurrent koopt ook producten in, maar wil voor de prijs gaan. Dat geldt voor al zijn spullen of dit nu fruit of meel is, het moet top zijn. Zijn vrouw houdt hem scherp en andersom ook, samen moeten ze er elke dag bovenop blijven zitten. Alleen zo kunnen ze het maximale uit de bakkerij halen.

Met de artikelen in dit bulletin en de komende bulletins willen wij u informeren hoe u op eenvoudige wijze uw klant, de consument, kan beïnvloeden om de b(r)oodschappen vooral bij u te kopen. Alle 9 likes komen aan orde. Ongetwijfeld doet u al veel, maar wellicht dat net die ene tip erbij staat waarmee u verder komt. Wilt u meer informatie over bakkerij Martens, bezoek dan zijn Facebookpagina. Uiteraard kunt u ook bij u vertegenwoordiger terecht voor onder andere meer informatie over de nieuwste Kalmeijer Variabele Toevouw- en Opmaakmachine, type KVTO of over de 9 likes!

HOOFD- EN HULPGRONDSTOFFEN

In dit artikel beschrijven we de eigenschappen en de voor- en nadelen van de meest voorkomende grondstoffen in boterdegen.

Als we de consument willen prikkelen om meer geld uit te geven in uw bakkerij, dan zullen we hen ook iets moeten bieden. Natuurlijk moet dat kwaliteit zijn in de meest brede zin van het woord. Door de klant iets anders aan te bieden, iets nieuws, kunnen we meer omzet genereren. Denk bijvoorbeeld aan het vernieuwen van uw assortiment koek. Zeker met de koekjesvormmachine en de grote keuze in standaard walsen is een ander koekje zo gemaakt. Daarnaast geven wij u in dit artikel inzicht in de grondstoffen, zodat u echt een goed koekje van eigen deeg kan maken!

Waarom gebruiken we een patentbloem en geen Zeeuwse bloem of juist andersom? Zo ook met suiker; waarom een basterdsuiker (bruin, geel of wit) en geen kristalsuiker? Eigenlijk heel eenvoudig te beantwoorden: het heeft allemaal te maken met smaak, kleur en textuur van het eindproduct. Daarnaast zijn de grondstoffen en hun onderlinge verhouding mede bepalend voor een goede verwerking met de koekjesvormmachine. De grondstoffen waar een boterdeeg uit bestaat kunnen we verdelen in hoofd- en hulpgrondstoffen. Hoofdgrondstoffen die essentieel zijn om een boterdeeg te maken zijn: boter, suiker en bloem. Hulpgrondstoffen voor boterdegen zijn: smaakstoffen, bakpoeders en vloeibare bestanddelen. Met de hulpgrondstoffen bepaalt u de specifieke smaak van het koekje. We denken hierbij aan kruiden, aroma, vochtbestanddelen of garnituur. Een hulpgrondstof als bakpoeder geeft niet een specifieke smaak aan uw product, maar beïnvloedt de smaak wel. Bakpoeder zorgt eerder voor de eet- en bakeigenschappen van het koekje. Voor een koekje dat moet vloeien, gebruiken we in het algemeen geen sterke bloemsoort, zoals een patent, maar een Zeeuwse bloem. Wanneer het koekje zanderig moet zijn, gebruiken we geen kristalsuiker, maar poedersuiker.

Bloem

Wanneer bloem wordt genoemd, bedoelt men tarwebloem, anders dient de oorsprong vermeld te worden. Juist nu zien we, met de opkomst van spelt, haver of volkoren, dat er duidelijkheid geboden moet worden. Immers de ene bloem is de andere niet. In een boterdeeg echter is één soort bloem alleen onvoldoende, over het algemeen worden er twee soorten bloem gebruikt; Zeeuwse bloem en patentbloem. Welke verschillen deze geven in het eindproduct zullen we in dit artikel uiteen zetten. Patentbloem heeft veel sterkere eiwitten, waardoor er meer vocht gebonden kan worden tijdens het bakken. Hierdoor blijft de vorm beter behouden. Bij Zeeuwse

bloem zal het koekje meer vloeien en een wat brosser eindproduct geven. Tevens zorgt bloem voor de samenhang van het deeg, het maakt het deeg verwerkbaar. Tijdens het bakproces zorgt bloem voor de binding van vloeibare bestanddelen. Zo kunt u dus sturen in de eigenschappen van uw product.

Samenvattend:

Soort bloem	Bakaard	Kleuring	Vocht-opname
Patentbloem	krokant en vaster	blanker / frisser	meer
Zeeuwse bloem	zeer bros en vloeïend	vaal	minder

Vetstoffen

Er zijn vele soorten vetstoffen te verkrijgen die geschikt zijn voor de bereiding van koekjes.

We maken onderscheid in verse roomboter, margarine, boterconcentraat en bakkersvet.

Om degen met de Kalmeijer Koekjesvormmachine, type KGM te kunnen verwerken moet er minimaal 30% en maximaal 70% vetstof, gerekend van uit het bloem-gewicht, in het deeg verwerkt worden.

De kwaliteit en soort vetstof in een boterdeeg is van groot belang, bij de warme bakker wordt verwacht dat er een kwalitatief hoog product te koop is. Ons inziens kunt u dan ook niet anders dan met roomboter werken. Als u verwacht dat de consument bij u de koek gaat kopen, verkoop dan ook kwalitatief een beter product dan de supermarkt.

Een koekje gemaakt met boter zal brosser zijn, hoe meer boter in het koekje verwerkt, hoe brosser het koekje is. Denkt u maar eens aan Hernhuttertjes; veel boter, bros koekje!

Vetstoffen hebben als functie om samenhang te geven in het deeg en zorgen door het percentage van toevoeging direct voor de consistentie van het deeg. Bewaar de vetstoffen voor boterdegen in de koelkast.

• Verse roomboter

Voor bereiding van boterdegen wordt de voorkeur gegeven aan boter met een laag smeltpunt; 28–32 °C. 's Winters hebben we te maken met hooiboter, in de zomer hebben we grasboter. De naam doet al vermoeden waar de oorsprong ligt. Grasboter is wat zachter, een lager smeltpunt maar wel geler van kleur. Hooiboter is iets harder, een iets hoger smeltpunt en wat minder gekleurd. Boter geeft aan het deeg voldoende plasticiteit en homogeniteit. Degen met (hooi)boter bereid laten zich probleemloos in de koekjesvormmachine, type KGM verwerken.

- **Margarine**

Er zijn verschillende soorten margarines te verkrijgen. Eigenlijk is er voor ieder eindproduct of verwerkingsproces wel een margarine te verkrijgen. We noemen er een paar; korst-, crème-, cake- of wals margarine. Al deze margarines hebben hun eigen specifieke eigenschappen. De belangrijkste eigenschappen zitten hem in de plasticiteit en het smeltpunt. Bij een hoog smeltpunt is de margarine geschikt voor een lang verwerkingstraject. Een nadeel kan zijn dat er bij consumptie een vettig laagje achter blijft. Margarines met een lager smeltpunt zullen ook beter smaken dan margarines met een hoger smeltpunt. Bij margarine moet er net als bij boter gelet worden of er zout toegevoegd is. Is er geen zout toegevoegd, dan kan 1% aan zout van het margarine/botergewicht worden toegevoegd.

- **Boterconcentraat**

Dit is een botersoort waar het vocht is uitgehaald, zodat er een melkvet percentage van 99,8% overblijft. Aan deze boter is een verklikstof in de vorm van bijvoorbeeld caroteen toegevoegd. Caroteen is een antioxidant en komt veel in groentes voor, zoals wortels. Om goede resultaten te krijgen met deze boter kan men het beste de boter met karnemelk (ca. 15-20%) mengen, om vervolgens de boter weer terug te koelen en er een boterdeeg mee te maken.

- **Bakkersvet**

Dit product kan beter niet gebruikt worden voor de bereiding van boterdegen. Ondanks dat het een hoog smeltpunt heeft en bij hoge omgevingstemperaturen verwerkt kan worden, is vooral de smaak minder. Dit omdat er geen melk en zout in zit. De bakker zal dus melk en zout moeten toevoegen aan zijn receptuur voor een goede en acceptabele smaak.

Suiker

De functie van suiker in boterdegen zijn smaak, kleur, brosheid (krokant) en bakaard. Afhankelijk van het soort koekje kan er gevarieerd worden met de hoeveelheid suiker en suikersoorten. Bij gemiddelde recepturen ligt het percentage tussen de 40-70% van het bloemgewicht. Normaliter maken we gebruik van de drie bekendste suikersoorten; kristal-, basterd- en poedersuiker.

Om met de Kalmeijer Koekjesvormmachine, type KGM te kunnen werken, moet er in een boterdeeg altijd suiker verwerkt worden, dit is minimaal 30% van het bloemgewicht.

Mocht er in een receptuur toch minder dan 30% suiker zitten en u wilt toch met de Kalmeijer koekjesvormmachine werken, dan kan er blanke stroop gebruikt worden. Blanke stroop heeft een minder zoete smaak. De zoetheid van suiker wordt uitgedrukt in dextrose equivalent (DE). Gewone suiker is 100 DE; een bepaald type blanke stroop is 40-50 DE.

- **Kristalsuiker** zal tijdens het bakken gedeeltelijk smelten. Hierdoor ontstaat er een ongelijkmatige vlekkerige kleuring en een onregelmatige structuur. De oorzaak hiervan is de korrelgrootte van

kristalsuiker; de suiker zal maar gedeeltelijk oplossen. Willen we per sé kristalsuiker gebruiken, dan kunnen we beter Castor suiker nemen, dit is kristalsuiker met een kleinere korrel. Een ander nadeel is dat kristalsuiker bijna geen vocht vasthoudt door het ontbreken van invertsuiker, waardoor de kwaliteit van uw product snel achteruit gaat (oudbakken).

- **Basterdsuiker** is een fijne kristalsuiker met een toevoeging van 1,5-2% invertsuiker. Deze invertsuiker heeft de eigenschap vocht vast te houden, waardoor uw product kwalitatief langer goed blijft. In vergelijking met kristalsuiker geeft basterdsuiker een fijnere en meer regelmatige structuur en kleuring. Bij gekarameliseerde (bruine) basterdsuiker is de kleuring nog sterker.
- **Poedersuiker** (een gemalen kristalsuiker) heeft als eigenschap een vaste bakaard. Ideaal voor koekjes met een naam of logo of voor een koekje dat weinig mag vloeien. Poedersuiker kleurt minder snel tijdens het bakken, maar kleurt na het bakken langer door. Samengevat:

Soort suiker	Bakaard	Kleuring
Kristalsuiker	zeer krokant en matig vloeïend	onregelmatig
Basterdsuiker	krokant en sterk vloeïend	regelmatig
Bruine basterdsuiker	krokant en sterk vloeïend	regelmatig
Poedersuiker	zanderig en weinig vloeïend	vaal

De hierboven beschreven producten zijn hoofdgrondstoffen, verder met de hulpgrondstoffen:

Bakmiddelen

Ze komen vrijwel in alle boterdegen voor. Deze stoffen geven een meer open structuur, waardoor meer brosheid ontstaat. Ook hebben ze invloed op de vorm en de aromaontwikkeling van een koekje.

- **Natriumbicarbonaat (E500)**

Ook wel koolzuur genoemd in de bakkerij. Deze stof werkt zeer geleidelijk tijdens het bakproces. De bakaard is dan ook te omschrijven als half stijgend, half drijvend. Van dit product mag niet meer dan 1% van het bloemgewicht worden toegevoegd. Bij meer toevoeging zal het koekje na verloop van tijd een zeepachtige smaak krijgen en van binnen een groenige kleur krijgen. Koolzuur voegt men toe door het in de bloem te zeven, zodat er in het deeg geen klontjes bakpoeder achterblijven.

- **Ammoniumbicarbonaat (E503i)**

Oftewel ammonium, in de bakkerij wordt dit ook Alkali genoemd. Dit product geeft een hele snelle werking in de oven en een maximale hoeveelheid gasvorming. Producten worden zeer bros door de grove celstructuur en het grote volume. De kleur blijft behouden. Het is heel belangrijk om de producten na het bakken gelijk van de bakplaat af te halen en te laten luchten vanwege de ammoniageur. Ammoniumbicarbonaat dient men in water op te lossen. Maximaal kan 0,6% van het gewicht van de bloem toegevoegd worden.

• **Kaliumcarbonaat (E501)**

In de bakkerij wordt dit product potas genoemd. Voor de volledige uitwerking van potas is een langere baktijd nodig. Het gevolg hiervan is, dat er een product wordt verkregen met een vloeiendere bakaard en een fijne structuur. Door de verkleuring die optreedt, is kaliumcarbonaat alleen in donkere degen te gebruiken.

• **Gemengde bakpoeders**

Dit zijn producten die samengesteld zijn uit meerdere soorten bakpoeders, aangevuld met zetmeel en een chemisch zuur. Gemengde bakpoeders hebben vaak de voorkeur omdat:

- * Deze zorgen voor het juiste verloop van koolzuurgas ontwikkeling, wat leidt tot een fijnere structuur.
- * Ze ervoor zorgen dat het eindproduct langer houdbaar blijft, daar er weinig of geen residuen achterblijven.
- * Er al een zuur is toegevoegd, waardoor verzeping niet kan optreden.

Vloeistoffen

Water, (karne)melk en ei(dooier) worden gebruikt in boterdegen.

- **Water** heeft geen bindkracht en zal ook niet voor meer kleur of smaak in het gebakken product zorgen. Wel maakt water het deeg soepeler en daarmee beter verwerkbaar.
- **Melk** heeft ook geen bindkracht, maar zorgt wel voor meer smaak en kleur in het gebakken product. Ook maakt melk het deeg soepel. Karnemelk kunnen we gebruiken wanneer we werken met een koolzuur bakpoeder. Het zuur uit de melk zal verzeping tegen gaan.
- **Eidooier** heeft wel bindkracht. Dankzij de emulgator lecithine is eidooier in staat water en vet aan elkaar te binden. Ook zorgt ei voor een betere kleur aan het gebakken product.

Smaakstoffen en garnituren

Smaakstoffen zijn er in poeder- en in pastavorm te verkrijgen. Sommige smaakstoffen dienen ook als kleurstof. Denk hierbij aan cacao poeder, speculaaskruiden of kaneel. Smaakstoffen worden veel gebruikt in koekjes, evenals garnituren. Denk hierbij aan fijn gemalen noten (hazelnoten/amandelen/walnoten) of amandelspijs. Bij het gebruik van amandelspijs dient u er rekening mee te houden dat amandelspijs al uit 50% suiker bestaat. Zo ook met cacao poeder; de bindkracht van cacao poeder is even groot als die van tarwebloem.

Zout is een belangrijke smaakmaker. Hoewel we in de bakkerij voorop lopen met de zoutreductie, adviseren wij bij boterdegen zeker wat zout toe te voegen.

Als laatste willen wij nog opmerken dat er ook extra zetmeel aan een deeg kan worden toegevoegd. Het voordeel hiervan is dat er tijdens het bakken meer vochtbestanddelen gebonden worden en dat er een droger product ontstaat. Dit wordt veelal bij het spritsdeeg toegepast.

Het bakproces van boterdeeg

Het doel van boterdeeg bakken is:

- Het product smakelijk en verteerbaar te maken;
- Het product de gewenste vorm en volume te geven en deze vast te leggen;
- Het product de juiste smaak, kleur en aroma te geven evenals brosheid en structuur.

Door te sturen in tijd, temperatuur en warmteoverdracht bepalen we het karakter van het koekje. Natuurlijk hangen de baktijd en temperatuur sterk af van de volgende factoren:

1. receptuur;
2. soort oven;
3. dikte van het product;
4. toevoeging in het product;
5. soort product dat we willen hebben;
6. toevoeging die op het product zit.

1. De receptuur bepaald mede baktijd en temperatuur, afhankelijk van de verhouding van de grondstoffen.
2. De soort warmteoverdracht is mede bepalend voor de oventemperatuur. Bij een oven met luchtstroming spreken we over het algemeen van een milde oven; de baktemperatuur kan wat hoger worden ingesteld. Een oven met stralingswarmte noemen we een felle oven, de temperatuur kan wat lager worden ingesteld. De laatste warmteoverdracht die we vermelden is de warmtegeleiding, hier is de warmte van de ovenvloer wat feller.
3. Ook de dikte van een deegfiguur is bepalend voor de baktemperatuur en baktijd. Een dik figuur zal er langer over doen om gaar te bakken dan een dun figuur. Bij een dun figuur moet de temperatuur dus wat lager zijn en de baktijd korter.
4. Een gevulde koek zal een hogere baktemperatuur en een kortere baktijd nodig hebben vergeleken met bijvoorbeeld een boterstaafje. Hierdoor blijft de amandelspijs in de gevulde koek smeug; een boterstaafje willen we juist een krokant karakter meegeven.



Mooie gevulde koeken

5. Als we bij een lagere temperatuur bakken, dan kan het koekje tijdens het bakken meer drijven. Hiermee kunnen we dus het eindresultaat beïnvloeden.
6. Als we bijvoorbeeld boterbloemen maken (gestreken met eidooier), dan moeten ze op een lagere temperatuur gebakken worden dan wanneer ze niet gestreken zijn. Is de temperatuur te hoog, dan kleuren de met eidooier gestreken koekjes te hard en gaan ze bitter (nadelig) smaken.

Tarwebloem bevat zetmeel en eiwitten. Beide componenten zijn van belang bij het bakken en kunnen niet gemist worden. Eiwitten en zetmeel zorgen voor de binding tijdens het bakken en in combinatie met de suikers voor de bruinkleuring van het koekje. Daarnaast zorgt het aminozuur (eiwitten) in combinatie met de suikers voor de Maillard reactie, de bruinkleuring.

Vetstof zorgt voor de vloeiende werking tijdens het bakken van het koekje. Hoe meer vetstof, des te meer zal het deeg uitvloeien tijdens het bakken. Vetstof zorgt ook voor de brosheid van het koekje. Brosheid ontstaat door zetmeel verstijfseling. In een deeg met

veel vetstof zitten relatief minder vochtbestanddelen. Zetmeel verstijfseling gebeurt onder invloed van vocht. Bij een gelijkblijvende hoeveelheid vocht in het recept, zorgt meer vetstof in het deeg voor meer brosheid.

We hopen dat we een duidelijk beeld hebben gegeven over wat grondstoffen doen in een koekjesdeeg. Mocht u ideeën nodig hebben voor een ander koekje, kijk dan op onze website www.kalmeijer.com en klik het receptenboekje aan. Er staan veel uiteenlopende recepten in.


Uiteraard kunt u ook terecht bij uw vertegenwoordiger of bij onze proefbakker in Den Haag.




Diverse maten Kerstkransjes



Koekjes gemaakt met speciaal walsen




Productbeoordeling brood
Organisatie: Echte Bakker



Nederlands Bakkerij Centrum
Postbus 360
6700 AJ Wageningen
Agro Business Park 75-83
Tilhoorn 8317 471212
Fax 0317 423296
E-mail info@nbc.nl
www.nbc.nl
19-1-2015
179320201501001
7000226

Laat het zoutgehalte bepalen en de voedingswaarde berekenen door het NBC!



Productgegevens

Productnaam: bruin busbrood

Bemonsteringsdatum: 16 januari 2015

Bemonsteringsplaats: Bakkerij

Bemonstering

Resultaten kwaliteitsbeoordeling

Beoordelingsset: NBC

Keuringsonderdeel	cijfer	aanmerkingen
Korstkleur	9	
Bakaard	8	
Volume	8	
Model & Afwerking	8	
Korstelenschappen	8	
Kruimkleur	8	
Structuur	8	
Aroma	9	
Malsheid	9	
Algemene indruk	8	
Totaalscore	8,30	

Productkeuring op locatie, uw voordelen zijn:

- Direct advies over procesverbetering
- Betrokkenheid richting uw personeel
- Mogelijkheid voor vragen en feedback

Voor vragen en/of opmerkingen over de beoordeling kunt u bellen met onze keurmeesters. Direct te bereiken op 0317471260.

De drogestof bepalingen worden uitgevoerd conform de eisen beschreven in ISO 17025. De meetonzekerheid / tolerantie bij de drogestof bepaling bedraagt 1%. Publicatie van dit rapport, of delen daarvan, is alleen toegestaan na voorafgaande schriftelijke toestemming van het Nederlands Bakkerij Centrum. In NBC participeren de vertegenwoordigers van NBV en NVB. NBC staat ingeschreven bij de Kamer van Koophandel voor Centraal Gelderland onder nummer 41152117.

TAAITAAI

U zult misschien wel denken, een beetje vroeg, maar de "R" is weer in de maand, september. Dit betekent dat er door de klanten gevraagd wordt naar echte speculaas en enkele weken later naar taaitaai en pepernoten.

Dit is voor de bakker het perfecte moment om de koekjesvormmachine, type KGM uit zijn winterslaap te halen en de productie op te starten. Met deze, magerlijke producten, kan een goede omzet gehaald worden. Taaitaai is een product dat echt in uw Sinterklaas assortiment thuis hoort. Uiteindelijk is taaitaai een traktatie voor (grote) kinderen!

Veel bakkers, die een koekjesvormmachine hebben, maken de taaitaai nog steeds met de hand. Zonde eigenlijk, want als u in het bezit bent van een koekjesvormmachine zijn de taaitaai producten zoals Kleutertaai, Mannekes of Stukwerk zo gemaakt. In het standaard walsen assortiment van Kalmeijer zit onder andere figuurwals nr. 1500-900 en 1500-910 voor taaitaai. Niet alleen om de boven genoemde reden is het zonde om geen taaitaai te maken, ook verwacht de consument dat wanneer ze bij de bakker taaitaai of taaipepernoten koopt, deze door de bakker zelf zijn gebakken en niet zijn ingekocht bij de groothandel. Een van de meest gebruikte excuses die wij van de bakker horen is: "Ik weet eigenlijk niet zo goed hoe ik eenvoudig goede kwaliteit taaitaai moet maken!" Want uiteindelijk moet dat het motief zijn om bij u, de bakker, de taaitaai te kopen. Het kan qua prijs misschien veel goedkoper, maar niet als het om de kwaliteit en smaak gaat, de consument zal teleurgesteld zijn wanneer deze geen verschil proeft met de kwaliteit van de supermarkt.

Wanneer u zelf de taaitaai maakt kunt u zich onderscheiden op het gebied van bijvoorbeeld:

- Kwaliteit,
- uitzonderlijke herkenbare smaak,
- uiterlijk van de taaitaai,
- versheid,
- verpakking.

Variaties in taaitaai

In ons land komen we veel soorten taaitaai tegen, allen met hun eigen karakter en eigenschappen. Noord Hollandse taai heeft een vrij blanke kruim, Limburgse taai is zacht, Friese tamelijk hard en bros en in Twente en de Achterhoek maakt de taai een zachte en koekachtige indruk. Verschillen in de taaisoorten zijn het gevolg van verschillen in zowel receptuur als werkwijze.

We kennen in de bakkerij twee methodes om taaitaai te maken: de koude- en de warme methode. In degen die volgens de koude methode worden bereid gebruikt men meestal Zeeuwse of inlandse patentbloem. Daarbij worden eerst de droge en vochtige bestanddelen door elkaar gemengd en vervolgens samen tot een homogeen deeg gekneet.

In de kookdegen wordt het "zoet" gekookt en daarna door de gezeefde roggebloem tot een deeg gekneet. Daardoor zal het zetmeel in de roggebloem gedeeltelijk verstijven. Daarna het deeg één of meerdere nachten laten rusten en men heeft een gronddeeg. De taai producten gemaakt van een kookdeeg zijn taaier, hebben een groter volume en hebben daardoor een lossere structuur. Producten gemaakt van een deeg, bereid volgens de koude methode hebben een kleiner volume en zijn daardoor vaster.

Om u op weg te helpen hebben we het produceren van taaitaai met de Kalmeijer Koekjesvormmachine, type KGM voor u uiteen gezet. We geven u de twee methodes:

Recept kookmethode:

62%	roggebloem	2.500g	deel A
38%	Zeeuwse bloem	1.500g	
80%	koekzoet	2.000g	deel B
40%	bruine basterdsuiker	1.000g	
32%	water	800g	
	Evt. koekresten		
3%	pepernootkruiden	75g	deel C
1%	kaneel	25g	
0,5%	gemalen anijs	20g	
2,5%	karam	60g	
1,7%	vulkaan	40g	

Werkwijze:

Breng deel B zo snel mogelijk aan de kook (let op overkoken), omdat anders de zoet verandert van kleur en smaak. Voeg deel A toe en kneed tot een homogene massa. Let op: de bloem moet gezeefd zijn in verband met eventuele klontjes, deze krijgt u er

anders niet meer uit. Krab tijdens het mengen de kuip goed aan. Laat het deeg in dunne lagen rusten op een koele plaats en afgedekt met plastic. Op de dag van verwerken met de koekjesvormmachine, het gronddeeg in delen in de kneedmachine doen en doordraaien. Draai daarna deel C door het gronddeeg heen (deel A en B). Eventueel iets afslappen met koekzoet tot een verwerkbare massa.

Recept directe methode:

100%	pepernotenmix (Dethmers)	5.000g
2%	pepernotenkruiden (Polak)	100g
3%	koekzoet	150g
20%	water 25°C	1.000g

Werkwijze:

Voeg alle grondstoffen in de bekken van uw planeetmenger. Kneedt bij voorkeur tien minuten in de langzame snelheid. Voeg in het begin beslist geen extra water toe, als het deeg wat aan de stijve kant lijkt. Na enkele minuten ontstaat er een glad en homogeen deeg. Dit moet direct verwerkt worden!

Verwerking met de Kalmeijer Koekjesvormmachine, type KGM rvs

- Om degen gemaakt met honing en/of stroop goed te kunnen verwerken met de Kalmeijer koekjesvormmachine, dient de machine te worden voorzien van een teflon mes, dit om het aanhechten van de stroop aan het mes te voorkomen.
- Bevochtig met behulp van een uitgeslagen kwast de voedingswals (witte wals) met water. Als de wals te nat is, zal het deeg niet hechten.
- Rol (met de uitrolmachine) plakken deeg uit van 1 cm dik, 25 cm breed en bekleed de voedingswals met de uitgerolde plak deeg. Druk dit deeg goed vast en plaats de voedingswals terug in de machine.
- Smeer de figuurwals in met olie en plaats deze terug in de machine.
- Zet de verwarming uit door de schakelaar in de middenstand te zetten. Aangezien er geen vetstof in het deeg zit heeft de verwarming geen functie.
- Laat de machine het overtollige deeg van de voedingswals afsnijden door de instelknop van de dikte van het product naar 8 te draaien en de knop handmatig ingedrukt te houden. De voedingswals is nu regelmatig en stevig bekleed met deeg.
- Rol het deeg uit (op de uitrolmachine op 1 cm dikte). Snij de plakken niet breder dan 22 cm en bestrijk de plak met olie.
- Voer nu deegplakken in. Na het controleren van de juiste deegdikte en afstand tussen de koeken is de koekjesvormmachine klaar voor productie.

Nog enkele tips:

- Smeer de bakplaten niet te dik in, anders gaan de taai-figuren teveel drijven.
- De taai-figuren voor het bakken strijken met ei en/of koffiemelk, een tweede keer strijken geeft een nog mooiere kleuring aan het gebakken product.
- Bak de taai-producten vlot in 9 à 10 minuten bij 200 à 210 °C, met een zachte vloer (dus eventueel op onder platen).
- De taai-figuren direct na het bakken van de bakplaat losmaken, dan blijft de onderkant mooi glad.

- Controleer de taaitaai een dag na de productie op smaak, wellicht kan de hoeveelheid kruiden aangepast worden.
- Vindt U de taaitaai te vast dan kunt u de hoeveelheid bakpoeder verhogen.
- Het beste kan men zorgen dat alle bakplaten en deegplakken klaar liggen. Zo kan men achter elkaar doorgaan!



De Mannekeswals

De taai-popjes, zijn gemaakt met de Mannekeswals (wals nummer 1500.900/B). De popjes hebben als deegfiguur een afmeting van 10x4 cm met een dikte van 5,5 mm en een gebakken gewicht van 30 gram. Ook is er een figuurwals voor het maken van speculaaspoppen van 250 gram. De koekjesvormmachine is zeer geschikt voor het maken van grote taai-poppen met gebakken gewicht van 250 gram.

Een andere mogelijkheid waar we u op willen wijzen is het bestellen van een speciaal wals naar eigen ontwerp voor taai-figuren. Indien u hierin geïnteresseerd bent, verzoeken wij u tijdig contact met uw vertegenwoordiger op te nemen. De levertijd (incl. het maken van de tekeningen) is ca. 6 weken.

Op onze website www.kalmeijer.com is een film geplaatst waar u de werkwijze van de verwerking met de koekjesvormmachine nog eens kunt bekijken.



BROODWAY 2015

Zondag 27 t/m woensdag 30 september 2015.

Expo hallen, Doorniksesteenweg 216, 8500 Kortrijk in België.

Openingstijden: 27 september van 10.00 tot 19.00 uur. 28, 29 en 30 september van 13.00 tot 19.00 uur.

KALMEIJER stand nummer 174 (hal 1)

De Broodway staat bekend als de toonaangevende beurs voor de bakkerij branche in België en is daarmee de meest bezochte beurs in België. Alle (nieuwe) ideeën, innovaties en demonstraties voor de bakkerij maken deze beurs aantrekkelijk en interessant.

Kalmeijer zal ook zijn steentje bijdragen om u te voorzien van ideeën, innovaties en uiteraard demonstraties. Onze vertegenwoordiger geeft u ideeën voor de winkelverkoop, op productie- of op economisch gebied.

Wat betreft innovatie refereren wij aan de nieuwe toevouw- en opmaakmachine, type KVTO. Zoals u gewend bent van Kalmeijer demonstreren wij de hele dag door met deze innovatie!

Maar natuurlijk verzorgen wij niet alleen demonstraties met de lang- en rondbroodlijn, ook pistolets en sandwiches met de kleinbroodlijn, type KKL, komen aan de orde.



Kalmeijer Kleinbroodlijn

Er zijn ongeveer 60 verschillende standaard walsen in ons assortiment met verschillende recepturen, zodat u iedere keer uw consument kan prikkelen met iets nieuws. Om u te onderscheiden kunt u ook een wals speciaal voor u laten ontwerpen en graveren, bijvoorbeeld met uw bakkerijlogo of bedrijfsnaam.

U ziet, genoeg redenen om onze stand te bezoeken. Informeren is bij ons demonstreren!

De tijden van de diverse demonstraties vindt u in dit bulletin met de QR-code.

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

Kalmeijer is de specialist op het gebied van deegverwerking voor de bakkerij. Het gemak van deegverwerking met Kalmeijer apparatuur, waarmee u uw belangrijkste troef (kwaliteit) kunt produceren, demonstreren wij graag op deze trefdagen. Informeren kan immers het beste door demonstreren.

Het brood dat u iedere nacht met veel aandacht bakt, moet natuurlijk ook gesneden worden. Op onze stand staan broodsnijmachines, type KBE met verschillende snijdiktes. Wij laten u zien hoe eenvoudig en veilig dit versgebakken brood gesneden wordt. We bakken immers al onze producten op de stand!

Wanneer u een bezoek brengt aan onze stand, staat de koffie klaar. Een koekje mag daarbij niet ontbreken!

Boterdeeg verwerken wij met de Kalmeijer koekjesvormmachine, type KGM. Wij demonstreren hoe makkelijk en snel u een assortiment koekjes kunt produceren.

Graag tot ziens op de Broodway!

Kalmeijer Grootbroodlijn

INTERNATIONALE BAKKERIJ TENTOONSTELLING MÜNCHEN



Zaterdag 12 t/m donderdag 17 september 2015
Messe München, Am Messesee, 81829 München/ Duitsland
Zaterdag - woensdag van 09.30- 18.00 uur en donderdag 09.30- 17.00 uur
KALMEIJER stand nummer 280 in hal A4

De IBA wordt gezien als dé internationale beurs op bakkerij gebied! Hoewel het een beurs is die 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 als ambachtelijke bakker niet mag missen om de ontwikkelingen op de voet te volgen.



Koekjesvormmachine, type KGM

Ook Kalmeijer is dit jaar weer aanwezig op de beurs met haar eigen stand. Kalmeijer is niet alleen bekend in Nederland, België en Duitsland, maar ook in de rest van de wereld kennen bakkers Kalmeijer, voornamelijk van de koekjesvormmachine. Deze machine 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 nemen mensen een ingrediënt mee en vragen dan of we dat willen testen in onze proefbakkerij in Den Haag. We hebben daar meer tijd en mogelijkheden om er goed naar te kijken. Het eindresultaat zal naar tevredenheid zijn, mits er aan de basisvoorwaarden wordt voldaan: tussen de 30 en 70% vetstof ten opzichte van de bloem en een percentage suiker dat in het deeg aanwezig moet zijn.

Een ander aspect dat veel interesse wekt zijn de figuurwalsen. We hebben ongeveer 50 standaard walsen, van mini speculaas tot Mutzenmandeln, daarnaast hebben we de speciaal walsen die specifiek voor een bakker gemaakt kunnen worden. Dit kunnen walsen zijn met een naam of logo van een bakkerij, maar er zijn ook veel walsen gemaakt met een toeristisch herkenningspunt zoals een kerk, monument of iets waar een plaats of streek om bekend is.

U leest het al, op de Kalmeijer stand is er doorlopend productie van koekjes zoals Vanille Kipferl, Mutzenmandeln, speculaas, bloemetjes en Zuckerkringel te zien. Wellicht kunt u ideeën opdoen voor de productie van bijvoorbeeld specifieke najaarsproducten. Kortom: een stand met veel (b)activiteiten waar de kwaliteitsbewuste bakker zich thuis voelt.

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

Vloeroppervlak	123.000 m ²
Nationaliteiten in 2012	144
Aantal bezoekers in 2012	79.532 uit 157 landen
Tentoonstellende bedrijven in 2015	1.255 uit 58 landen

Noteer de data van deze beurs dus in uw agenda. U bent van harte welkom op de Kalmeijer stand tussen zaterdag 12 en donderdag 17 september 2015. In de gehele regio München is wegbewijzing naar de parkeerterreinen.

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. Doorduyn
E. de Koning