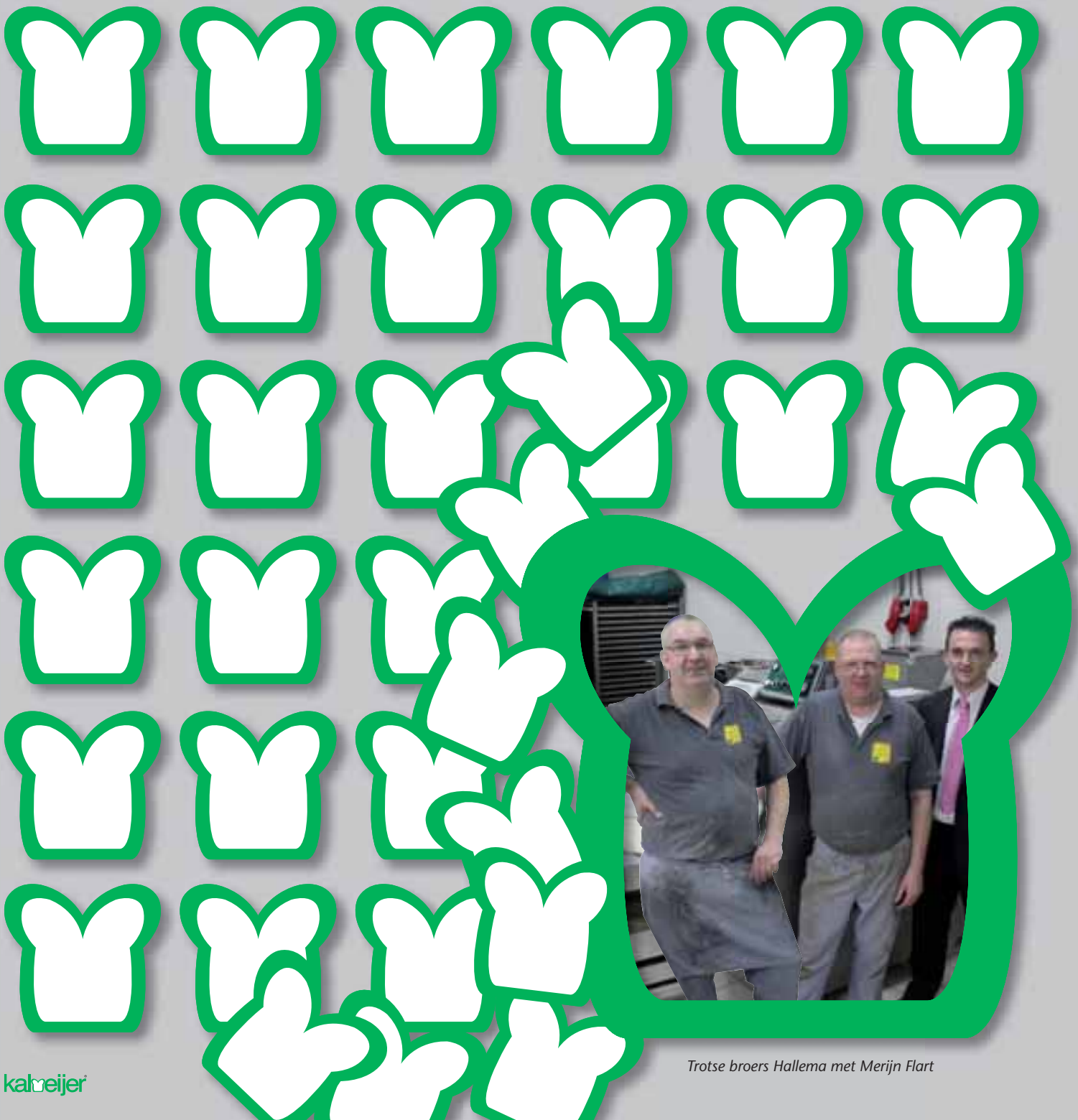


Nr.80 FEBRUARI 2013

kalveijer®

Informatiebulletin



TIJDWINST EN RENTABILITEIT

Kwaliteit en toch efficiënt werken is belangrijk voor de broers Hallema

Het is najaar 2011 als de broers Hallema telefonisch contact opnemen met de vertegenwoordiger van Kalmeijer, Merijn Flart. Een afspraak is snel gemaakt om te praten over de toekomstplannen van de bakkerij. De broers, André en Gerard Hallema geven aan dat er één bakker stopt met werken in de bakkerij. Oorspronkelijk was het idee dat deze bakker uren zou gaan invullen, waardoor de broers wat meer tijd vrij zouden krijgen om andere werkzaamheden van het bedrijf op te pakken. Dat plan kon echter niet doorgaan. Om nu toch meer tijd vrij te krijgen en niet een nieuwe bakker aan te nemen, willen de broers nadenken hoe tijd te besparen door gebruik van een machine.

De bakkerij is goed voorzien van apparatuur; een Kalmeijer broodlijn, kneders, roltafel, planeetmenger, ruime bakcapaciteit en een verdeel- en opbolmachine. Qua planning en route in de bakkerij valt er weinig te verbeteren. Ook het bakschema hebben de broers nog eens extra goed geanalyseerd. De uitkomst van de analyse leest u verderop in het verhaal. Waar nog tijdwinst te halen valt, is op het gebied van kleinbrood. Er wordt nu gewerkt met een automatische verdeel- en opbolmachine type KVO-A. Al met al toch nog tijdrovend; na het kneden, met z'n tweeën de deegstukken vlot op de bol zetten en vervolgens ontgassen, verdelen en opbollen. Daarnaast kan dit eigenlijk alleen maar achter de broodproductie aan, want dan hebben beide broers hun handen vrij.

Kalmeijer Kleinbroodmachine, type KKM

Het is duidelijk wat de broers van Merijn Flart willen; een duidelijke uitleg van de kleinbroodmachine en wat dit voor hun bakkerij betekent! Merijn geeft een duidelijke berekening wat de kleinbroodmachine voor hun kan betekenen; een kwalitatief perfect eindpro-

duct, efficiënt werken en een besparing op personeel. Daarnaast heeft Merijn een berekening voor het 'break-even-point' meegenomen. De rentabiliteitsdrempel is het punt, in termen van afzet (hoeveelheid verkocht product) waarbij de totale opbrengsten gelijk zijn aan de totale kosten, en de winst nul is. Gezien de hoeveelheden kleinbrood die *Echte Bakker Hallema* verkoopt duurt het even, alvorens dit punt bereikt is. De knoop wordt doorgehakt en de kleinbroodmachine type KKM wordt aangeschaft.

Nu een jaar later, het is oktober 2012 gaan we op bezoek bij *Echte Bakker Hallema* om eens te kijken hoe de machine in de bakkerij is ingepast in het werk-schema. Ook willen we zien of de machine de voordelen biedt die van te voren zijn beloofd! Wanneer we de auto hebben geparkeerd in het dorp Joure te Friesland en we lopen richting de Midstraat waar de bakkerij gevestigd is, komt de geur van echt Fries suikerbrood ons tegemoet. Een betere lokker voor de bakkerswinkel kan je niet hebben. Immers de geur van vers brood staat volgens de consument hoog in de top 10 van lekkere geuren!

Het suikerbrood is net uit de oven en wordt uit de broodblikken op bakplaten gelegd. Het is goed om te zien dat de gesmolten suiker vast begint te worden en draden geeft.

Oorsprong

Echte Bakker Hallema is 18 jaar geleden ontstaan door een bakkerij over te nemen. De bakkerij bestond uit de productielocatie in de Midstraat met de winkel ervoor en een filiaal.

De productielocatie was sterk verouderd en de muziek was uit de winkel. Veel mensen gaven de bakkerij dan ook geen kans van slagen. Echter mede doordat beide broers de bakkersopleiding in Leeuwarden hebben gevolgd en weten hoe je een kwaliteitsproduct moet maken, maar vooral door keihard te knokken, is de bakkerij wat ze nu is; een gezond en prachtig bedrijf! De dames achter de heren Hallema mogen niet vergeten worden. Beiden volop in het bedrijf aanwezig en altijd hard meewerken. André geeft aan hoe belangrijk het is: "Zonder steun van de beide dames was het niet gelukt!"

Het filiaal is sinds 2001 gesloten. Reden hiervoor was dat de omzet vanuit 1 winkel voldoende is om het bedrijf gezond te houden. Gerard omschreef de reden als volgt: "Hoe groter de hond, hoe meer luizen in de pels." Met andere woorden; het filiaal bracht een hoop omzet, maar ook een hoop sores en daar zaten ze niet op te wachten! In de loop der jaren is de gehele bakkerij vernieuwd. "We zijn begonnen met de oven", geeft André aan. "Wat een verschrikking was dat zeg, onregelmatig van onder tot boven en van voor tot achter. Veel producten konden we niet verkopen." André vertelt verder: "Om snel een lening van de bank te krijgen ben ik gaan uitrekenen wat de kosten waren, van wat we per dag moesten weggooien, omdat het

Overzicht bakkerij



niet aan onze kwaliteitseisen voldeed. Met deze berekening ben ik naar de bank gefietst en kreeg ik snel een lening.”

Visie

Op onze vraag: “Wat maakt u allemaal zelf?”, geven de broers eenduidig antwoord “Alles maken we zelf, op de gekonfijte kers voor de oranje koek na.” André zegt: “Kijk, wanneer je alles moet geloven wat er geschreven wordt over de crisis van vandaag de dag en je voegt daarbij de verhalen dat de ambachtelijke bakker geen toekomst meer heeft, dan zakt de moed je wel in de schoenen. De enige manier om te blijven overleven is een kwaliteitsproduct te maken. Dat houdt in dat je zelf de banketbakkersroom moet koken, dat je zelf je korst moet zetten en dat je zelf perfect brood moet bakken. Daar liggen de kansen van de ambachtelijke bakker! De dozen binnen laten komen met dezelfde koude roompoeder als de Albert Heijn, heeft geen zin. We kunnen toch niet opbieden tegen die prijzen. Je moet je onderscheiden! Daarom ook de eigen Friese specialiteiten zoals Kalverpoten en Zoetelief. Dit zijn ontbijtkoek achtige producten gemaakt vanuit een gronddeeg van roggebloem, suiker en honing. Daar rijdt de klant voor om.” Hier geldt dus ook dat de bakkers zoveel mogelijk zonder E-nummers willen bakken en geen melkbestanddelen willen gebruiken waar mogelijk. Echter, een croissant zonder melkbestanddelen zal niet gaan. E-nummers hebben een slecht imago, denk maar aan gebrande mout, dat leeft bij de consument als **verbrande mout**.

Ook het gebruik van alleen eidooier in de receptuur van de mueslibollen heeft zo zijn reden. “Door onze visie om zo min mogelijk E-nummers te gebruiken, misten we wat emulgator. Door nu met eidooier te gaan werken hebben we toch een emulgator in ons deeg. Dit zorgt voor een stabielere volgerezen deegbolletje. Door dit soort dingen te vertellen aan je klant profileer je jezelf als vakman!”

Om dit allemaal te verwezenlijken blijven de bakkers investeren om het werk zo makkelijk mogelijk te maken en een zo goed mogelijke eindkwaliteit neer te zetten. Natuurlijk geven de mensen hier ook minder geld aan allerlei spullen uit. Juist daarom is het van belang om in de eigen bakkerij geen concessies te doen aan je kwaliteit. Het is zo makkelijk om op zoek te gaan naar een goedkoper product, maar het kan niet anders dan dat er dan ook concessies gedaan worden aan de kwaliteit. Wat een veel betere manier is om te kijken hoe er kosten bespaard kunnen worden, is het proces nog eens onder de loep te nemen.

Zoals al aangegeven, zijn de broers nog eens kritisch naar het bakproces gaan kijken.

Er staan twee ovens die voorheen allebei gestookt werden, om zo makkelijker te werken kunnen. Dat ging altijd prima, maar door de stijgende energie kosten werd dit een dure post. Nu proberen ze zoveel mogelijk in 1 oven te bakken. Uiteraard brandt deze nu langer, maar zeker minder dan wanneer je allebei de ovens aanzet. Bijkomend voordeel is dat de bakkerij minder warm wordt. Zo zijn er drie voordelen: goedkopere productie, lagere energie nota en minder warmte in de bakkerij.

Het kleinbrood bakken ze nu voor het grootbrood uit.

Belangrijk hierbij is dat zodra het kleinbrood enigszins is afgekoeld, het in te pakken om het zo te beschermen tegen uitdrogen. ‘s Nachts hebben ze daar geen tijd meer voor, maar door middel van een hoes die over de platenkar heen schuift zijn alle broodjes in 1 keer ingepakt.

Daarnaast bekeken ze nog eens het assortiment. Welke producten hebben een grote marge en wat kan beter uit het assortiment. Bij het maken van foto’s in de winkel blijkt dat de broers goed hebben nagedacht; magerijke producten staan goed gepresenteerd in de winkel. Ook de communicatie naar de klant toe kan soms beter met simpele aanpassingen. Zo heeft Mevrouw Hallema op het reclamebord vermeld dat ze werken met Fair Trade chocolade.

Deeg verwerken

In de tijd dat we aan het praten zijn draait het eerste deeg, zachte bruine bollen. Wat je vooral opvalt wanneer je de werkzaamheden van de bakkers volgt, is dat alles optimaal in elkaar past. Voordat de productie wordt begonnen staan de grondstoffen klaar, de bakplaten, de bijbehorende karren en de kleinbroodmachine staat ingesteld. Zo kan de productie optimaal verlopen en wordt er gewerkt aan een constant product.

Tijdens het kneden vragen wij naar de inwerkperiode van de kleinbroodmachine. André geeft aan dat Merijn de kleinbroodmachine prima in bedrijf heeft gesteld en er nog geregeld contact is met Merijn of Kalmeijer. Zo zijn de lijnen kort en heb je snel antwoord waar je mee verder kan. Vanuit Kalmeijer vinden wij dat heel normaal, anders schaf je als bakker een machine aan en vervolgens moet je met behulp van de gebruiksaanwijzing de machine leren kennen. Wij denken dat wanneer je uitgelegd wordt hoe een machine werkt, dit veel beter aanslaat. Immers de gebruiksaanwijzing is het meest gedrukt, maar het minst gelezen. Uiteraard proberen wij hier verandering in te brengen door de gebruiksaanwijzing zo leesvriendelijk mogelijk te maken met duidelijke pictogrammen en heldere taal.

Dat de machine tot veel in staat is, bleek wel uit het feit toen de machine hier twee weken in gebruik was, het NBC (Nederlands Bakkerij Centrum) een 7.6 gaf voor de krentenbol van bakker Hallema.



Vers Fries suikerbrood

Alles van te voren klaar zetten





De KPS

Inmiddels is de kneedmachine gestopt. André geeft aan dat ze op temperatuur kneden. De kneedmachine is dan ook uitgerust met een thermometer die de machine van informatie voorziet. "Zeker de eerste versnelling houden wij lang aan" zegt André. "De zemeldeeltjes krijgen zo voldoende tijd om het vocht te binden. Daarna de tweede versnelling, ook deze staat ingesteld op 30 minuten, de maximale tijd. Echter omdat wij kneden op temperatuur zal de machine altijd eerder afslaan. Belangrijk is dat je het deeg controleert, wij blijven immers de bakker en niet de machine!"

Ook het gevaar van te warm water kent André. Ze hebben eerst uitgezocht hoeveel minuten het deeg nodig heeft in de tweede versnelling om goed ontwikkeld te zijn. Daarna terug rekenen welke watertemperatuur nodig is. Alleen dan kan men voorkomen dat de machine afslaat op temperatuur als het deeg niet ontwikkeld is. Controle blijft nodig. Het deeg wordt op een tafel gelegd met daarover een deegkleedje en plastic. Zo wordt voorkomen dat het

Vulling op temperatuur



deeg te veel afkoelt. Na een bulkrijks van 10 minuten en het starten van het tweede deeg, wordt het deeg verwerkt. Eerst een klein stukje in de trechter, daarna de rest.

Het is makkelijk dat de machine stopt, waarbij de kamer in de open stand staat. Zo zijn er direct vier bolletjes van het ingestelde gewicht, geeft André aan. Middels de cuphoogte en de combinatie opbol- en naboltijd zit er enorm veel spanning in het deegbolletje. De cuphoogte geeft het snelste resultaat wanneer er minder of meer spanning moet worden ingebouwd. Door die grote knop binnen handbereik te hebben, is verstellen dan ook geen probleem. In no-time is het deeg verwerkt en ligt het zachte witte puntjesdeeg afgekneet in de kuip. "Precies volgens schema" aldus Gerard.

Aangezien er in het Noorden van Nederland weinig puntbroodjes gegeten worden heeft *Echte Bakker Hallema* alleen de kleinbroodmachine type KKM gekocht. Het rijkskastje en puntjesmachine type KRP is een te grote investering voor te weinig broodjes. Het zachte witte puntjesdeeg krijgt ook een bulkrijks van 10 minuten. Wanneer we aan het deeg voelen, dan merken we op dat het hier om een slap en soepel deeg gaat. André ziet onze reactie en geeft aan: "De Kalmeijer kleinbroodmachine houdt niet van stijve degen! Hoe soepeler het deeg des te makkelijker het deeg te verwerken is met de kleinbroodlijn type KKM". Na de bulkrijks wordt dit verwerkt in legt André de bolletjes dicht tegen elkaar aan op de bakplaat. Na wederom een kleine rijstijd worden de bolletjes tot puntjes verwerkt.

Kalmeijer Puntjes- en Stokbroodmachine, type KPS

Het vormen van de puntbroodjes gaat met behulp van de KPS. Het is goed om te zien dat ook hier de machine maximaal benut wordt. Je kan alleen werken met de machine, maar doormiddel van de twee inklapbare tafels op hoogte te zetten kan je heel gemakkelijk werken met twee bakkers. Belangrijkste eigenschap van deze machine is dat het deegbolletje eerst goed ontgast wordt door twee walsen en vervolgens wordt ingeslagen en lang gerold. Eigenlijk zoals je de puntbroodjes ook met de hand zou maken. Dit principe van ontgassen, inslaan en langrollen is ook kenmerkend voor de Kalmeijer Rijkskast- en Puntjesmachine, type KRP. Alleen op deze manier krijg je een fijne regelmatige structuur die voor een lange malshouding zorgt. Naast de puntbroodjes gebruiken de broers de KPS ook voor het wit- en bruin stokbrood. Mede door de spanning die de machine geeft aan het stokbrood, krijg je een mooie kam op de korst. Ook hier geldt beter alles zelf maken dan inkopen, immers andere broodverkopers kunnen dezelfde spullen inkopen. Zo blijft men zich onderscheiden met eigen producten.

Het derde deeg, voor mueslibolletjes is gemaakt met een vruchten- notenmelange. André heeft de vulling in de narijkskast gezet. Het is belangrijk dat de vulling goed op temperatuur is anders koelt het deeg te snel af en krijg je een mindere eindkwaliteit. Door dergelijke simpele dingen te doen kan je makkelijk een betere eindkwaliteit krijgen.

Receptuur (in %)

Grondstof	Bruine bollen	Witte puntjes	Muesli bollen
Bloem (Orchidee)	40	100	40
Meel (Ceder)	60		60
Rogge nr. 997	4	4	4
Water	60	58	62*
Gist	4	4	8
Zout	1,7	1,7	2
Prestant wit			
Zeelandia bvm	8	8	8
Suiker	6	6	2
Vitale gluten			2
Vulling			90

* (waarvan 5% eidooier i.v.m. lecithine als emulgator)

Op de vraag waarom er op alle kleinbrooddegen rogge wordt toegevoegd geeft Gerard aan dat dit tweeledig is. Enerzijds komen ze dan beter uit qua aantal, er komen dan precies 330 bolletjes uit een deeg van 10 kilo. Anderzijds heeft rogge een positieve invloed op de malshouding van het product. In roggebloem zitten veel meer pentosanen dan in tarwebloem. Pentosanen zijn opgebouwd uit een reeks koolhydraten die veel water kunnen binden.

Ook het muesli bolletjesdeeg krijgt zijn bulkrijs onder een kleedje met plastic. Bij dit deeg is te zien dat de bloemstrooier zijn werk goed doet; alleen bloem daar en wanneer dit nodig. Precies, op het deegplakje en nergens anders. Dit voorkomt een hoop vervuiling van de machine, wat naderhand weer bespaart met schoonmaken. Bij witte en bruine bollen wordt de bloemstrooier natuurlijk helemaal niet gebruikt. De machine bolt de deegplakjes op zonder dat de vulling onder de deeghuid vandaan komt. Dit is een belangrijk voordeel. Vruchten aan de buitenkant van het bolletje verbranden en geven een nare smaak! Het decoreren gebeurt met tarwevlokken. Aangezien deze bolletjes via de vriezer verwerkt worden doopt André ze eerst door het ei strijksel (eigeel) alvorens ze te decoreren. Nadat de bolletjes uit de vriezer komen, gaat er meer decoratie op. Tevens zorgt het ei strijksel voor een mooiere kleur tijdens het bakken.

Over het schoonmaken van de kleinbroodmachine gesproken, Gerard geeft aan dat hij eens per week de machine goed schoonmaakt. De witte zuigertjes haalt hij eens per twee dagen eruit. Met de hoeveelheden die wij draaien, is vaker echt niet nodig. Wel gebruikt hij de knop 'voorlopen' na de productie. Dit voorkomt dat er residu blijft zitten op het mes en de zuiger.

Op zaterdag gebruiken ze de machine ook voor het Turkse brood. Dat is een plat geslagen stukje deeg met olijven en kruiden.

Door de opbolfunctie uit te zetten fungeert de machine als afmeetmachine. Doordat de kleinbroodmachine nu in een hogere snelheid kan werken 'vliegen' de deegstukjes op de werkbank, die we tegen de opbolband aan gereden hebben.

Het voordeel van de kleinbroodmachine van Kalmeijer



Hele amandel en hazelnoot

is dat we nu 's nachts, tussendoor ook een deeg kleinbrood kunnen verwerken. Kijk zegt André: "Voorheen moest dat toch met z'n tweeën, nu maak ik tussendoor een deeg kleinbrood, dit gaat de vriezer in. 's Middags na het slapen kom ik terug in de bakkerij en bekijk ik wat we nodig hebben voor de volgende dag. Dat zet ik klaar in de koelkast. Wanneer ik dan 's nachts begin, zet ik het over in de narijskast waar het kan rijzen en tussendoor bak ik het af."

Investeren

In 1996 is er geïnvesteerd in een deegverwerkingsset van Kalmeijer bestaande uit een afmeet- en oppuntmachine, type KAO met deksel, een rijautomaat, type KRV 170 en een toevouw- en opmaakmachine, type KTO. In de loop van de tijd zijn er kleine investeringen gedaan zoals een planeetmenger, koekjesvormmachine, type KGM, broodsnijmachines, type KBE, kneedmachines enzovoort.

In het voorjaar van 2007 is het pand door een lokale aannemer verbouwd, hetgeen betekende dat er meer ruimte is om alle producten zelf te blijven maken.

De reden van al deze investeringen is vermeld aan het begin van dit artikel, tijd besparen.

De bakkers Hallema zijn vaak naar een demonstratie van Kalmeijer geweest waarbij ze de machines in bedrijf hebben gezien.

"We vonden toen de kleinbroodmachine ook een mooie, goed werkende machine, maar we hikten wel tegen de prijs aan. Natuurlijk is het zo dat wanneer er veel broodjes gemaakt worden, er ook veel tijd bespaard wordt. De tijdsbesparing is zoals voorgerekend is. Daarover geen twijfel. Er wordt nu inclusief de eigen gemaakte beschuit ongeveer 5000 stuks kleinbrood per week gebakken. Als we ook de andere punten mee in overweging nemen, zoals het niet hoeven investeren in een nieuwe verdeel- en opbolmachine type KVO-A, het niet hoeven aanstellen van een volwaardige nieuwe bakker, het gemak dat de machine biedt en de kwaliteit die we er mee maken, dan kunnen we alleen maar zeggen: we hebben spijt! Spijt dat we de machine niet eerder hebben aangeschaft."

Na ons bezoek staat er een gesprek gepland met een stagiaire van het Deltion College uit Zwolle. Graag staan de broers open om ook nieuwe mensen wegwijs te maken in het geliefde bakkersvak. Want toekomst is er zeker voor de ambachtelijke bakker, mits ze blijven werken aan kwaliteit en onderscheidende producten.



Gronddeeg voor Kalverpoten en Zoetelief

Schap met eigen beschuit



BROODLIJN OP DE GROEI VAN HET BEDRIJF

Verscholen tussen Gent en Brussel ligt het dorp Sint Lievens Houtem. De bakker die daar iedere dag vol passie en met hard werken zijn bakkerij runt, is de heer De Pauw.

15 jaar geleden is hij begonnen met deze bakkerij en hij heeft ieder jaar opnieuw in de bakkerij geïnvesteerd, zodat hij nu kan zeggen dat er een moderne bakkerij staat. Bakker De Pauw heeft voordat hij zijn eigen bakkerij had, bij diverse bakkers gewerkt en zo het vak goed geleerd. Iedere dag bakt hij 25 verschillende soorten brood die allemaal gemaakt zijn met de Kalmeijer broodlijn. 13 soorten brood, die wat minder hard gaan, maakt hij door gebruik te maken van de diepvries, waarna ze rijzen via de remrijskast. De overige soorten maakt hij iedere dag. Het assortiment van bakkerij De Pauw bestaat voor 50 % uit rond brood. Bakker De Pauw zegt: "Door deze manier van werken heb ik toch een groot assortiment brood in de winkel."

Voorheen maakte de heer De Pauw het brood met een afmeetsmachine en een kegelopboller. Hij vond het zwaar werk en de kwaliteit was niet zo constant als hij zou willen. De degen werden gekneed, machinaal afgewogen en rond gemaakt met behulp van de kegelopboller. Daarna werden deze bollen op de tafels gelegd voor een rijstijd, de bakkerij lag vol met deegstukken. De deegstukken werden wel afgedekt met plastic om korten/uitdrogen te voorkomen, maar in de winter wanneer de bakkerij koud is was het niet te voorkomen. Zo ook in de zomer, voordat het laatste deegstuk op de tafel lag moest het eerste deegstuk al opgeemaakt zijn, een race tegen de klok. Natuurlijk werd het gist-percentages aangepast, maar verzezen deegstukken voorkomen, lukte niet zo goed.

Uitgewalste deegplakken handmatig toevouwen



Wanneer de rijstijd verstreken was, werden de ronde broden met de kegelopboller weer rond opgemaakt. Het lange brood, dat toen nog een veel kleiner aandeel was, werd geheel met de hand bewerkt; ontgassen, in drieën vouwen en opmaken.

"U begrijpt wel dat wanneer een gerezen deegstuk via de kegelopboller weer rond gemaakt wordt, dit niet een correcte structuur geeft. Als dan ook nog de bakkerij te koud of te warm is, dan krijg je een mindere structuur en daarmee een minder lang vers brood. Het gevolg is dat je meer verbeteraar gaat gebruiken, waardoor de prijs van het brood hoger wordt. Ook het lange brood dat werd ontgast met de hand gaf een mindere structuur. Het deegstuk werd dan gewoonweg niet voldoende ontgast!" Aldus de heer De Pauw.

Broodlijn

In 2007 was de brood omzet inmiddels zo gestegen dat het echt niet meer met de hand kon worden bijgehouden. Ook het kleinbrood was in dezelfde hoeveelheid gestegen. Er moest opnieuw geïnvesteerd worden, dit keer in een groot- en kleinbroodlijn. Van collega's had de heer De Pauw al gehoord over Kalmeijer. Een bedrijf dat hoog staat qua kwaliteit en service. Uiteraard is hij ook bij andere leveranciers geweest die met een bollensysteem werken. Wanneer u een lijstje maakt met punten die van belang zijn, bijvoorbeeld het ronde brood, dan hebt u een richtlijn om te zien wat een leverancier te bieden heeft. Met Henk Schouten, de vertegenwoordiger van Kalmeijer, is hij bij verschillende bakkers gaan kijken. Wat hem daarbij opviel, was het gemak waarmee deze bakkers met hun Kalmeijer broodlijn werken.

Zijn belangrijkste punt, het ronde brood, heeft hij op twee manieren gemaakt zien worden: met een Kalmeijer Uitwals- en Voorvorm Apparaat, type KUVA en met een Kalmeijer Voorvorm Apparaat, type KVB.

Ontgasser, type KUVA

Deze ontgasser wordt gebruikt voor een halfautomatische broodlijn en in combinatie met een Kalmeijer Opmaak- en Opbolmachine, type KOO. Dit is een broodlijn waarbij men het lange brood (opgemaakt brood) met de hand toevouwt en in de opmaker invoert.

Ontgasser, type KVB

Deze ontgasser wordt gebruikt voor een volautomatische broodlijn en in combinatie met een KTO. Dit is een broodlijn waarbij het lange brood (opgemaakt brood) automatisch uitgewalst, toegevouwen en langgestoken (opgemaakt) wordt.

Voor het ronde brood voeren beide machines dezelfde bewerking uit en kan men het ronde brood makkelijk door één persoon laten produceren.

Op de ontgasser bevindt zich een instelknop waarmee de mate van ontgassen kan worden ingesteld. Voor de juiste instelling kunt u de volgende richtlijn aanhouden:

Kleine ronde broden stand 1 t/m 4.

Grote ronde broden stand 4 t/m 8.

Werking van de ontgasser en de opboller

Na het uitwalsen van de deegpunt wordt de deegplak direct opgerold tot een keu vorm. Deze keu wordt onder een drukplank aangedrukt, die zorgt ervoor dat het opgerolde deegstuk stompe uiteinden krijgt. Dit deegstuk valt in de Kalmeijer opboller, type KCO. De KCO zorgt dat er na een korte opbolweg, een bol gevormd wordt en eruit valt. Voor al deze bewerkingen is het belangrijk dat de deegstukken voldoende vochtig zijn zodat de deeglagen goed aan elkaar hechten. Door de rijsautomaat, type KRV correct in te stellen, is dat geen probleem.

Kalmeijer Opbolmachine, type KCO

De opboller van Kalmeijer heeft een aantal belangrijke voordelen:

- Een korte opbolweg van ongeveer 350 centimeter. De opbolweg moet kort zijn, omdat de deegstukken anders teveel worden opgespannen. Het opspannen is voor een deel al gebeurd in de ontgasser.
- Werkt zonder bloemstrooier en blaast geen warme lucht.
- Is verrijdbaar door middel van vier geremde zwenkwielen.
- Er is een beklede roestvrijstalen opvangbak aan gemonteerd.
- Is volledig CE conform.
- Tot slot is de KCO in drie uitvoeringen te verkrijgen: met teflon kegel, zonder teflon kegel of met rvs (inox) beplating.

Indien u meergranen broodsoorten bakt, is een geteflonneerde kegel een prettig werkende optie. Deze degen zijn doorgaans pikkerig en met een geteflonneerde kegel hecht er geen deeg aan. De rvs (inox) beplating is een optie, als u daar de voorkeur aan geeft.

De keuze

Voor bakker De Pauw was de keuze duidelijk, er moest een Kalmeijer broodlijn komen! Aangezien zijn broodomzet niet heel erg groot is dacht hij dat alleen een gereviseerde (occasie) broodlijn voor hem weggelegd was. Henk heeft hem voorgerekend wat het prijsverschil is tussen deze 2 opties en wat de verschillen zijn in mogelijkheden. De bakker heeft daarna gekozen voor een half- automatische broodlijn, die bestaat uit:

- Een afmeet- en oppuntmachine, type KAO
- Een rijsautomaat, type KRV 204
- Een ontgasser, type KUVA
- Een kegelopboller, type KCO
- En een gereviseerde opmaakmachine, type KOO

De gehele broodlijn is in rvs (inox) en de kegel van de



opboller is voorzien van een teflon coating. Ook de KAO heeft een teflon trechter alsmede een teflon puntplaat.

Aangezien de bakkerij van de heer De Pauw een laag plafond heeft, past een rijsautomaat met een standaard hoogte niet. Bij Kalmeijer hebben ze vaker met dit soort situaties te maken, Henk gaf aan dat Kalmeijer daar oplossingen voor heeft. Rijsautomaten kunnen 13, 23 of 33 cm verlaagd geleverd worden. De rijsautomaat van bakker De Pauw is 13 cm verlaagd. De broodverkoop was niet heel erg groot, een half automatische lijn volstaat daarom hier.

Door de geteflonneerde kegel, geen deegaanhechting meer

De Kalmeijer opboller



Mevrouw De Pauw
met de KBE



De productie

Zoals het eigenlijk altijd gaat wanneer Kalmeijer een interview afneemt bij een bakker, gebeurt dit gewoon tijdens de productie. Het voordeel hiervan is dat de bakker zijn werkzaamheden kan vervolgen. Ook kan de vertegenwoordiger van Kalmeijer dan zien hoe de bakker met zijn installatie werkt. Bakker De Pauw werkt als volgt:

- Alle soorten krijgen een korte kneding, 12 minuten in de spiraalkneder, 6 minuten langzaam en 6 minuten snel.
- De deegtemperatuur is normaal 25 °C, maar zeker niet warmer dan 26 °C.
- Belangrijk is dat alle degen een bulkrijs krijgen.
- Daarna worden de degen afgewogen met de Kalmeijer Afmeet- en Oppuntmachine, type KAO met teflon trechter. Bakker De Pauw vindt deze teflon laag echt een uitkomst. De trechter hoeft niet in gesmeerd te worden met olie en toch zakt het deeg voldoende. Zo krijgt je geen olie aan de deegpunten, dat als voordeel heeft veel minder kans op gaten en harde delen in de kruim. Ook blijven de Kalmolux rijskastzakjes veel schoner.
- De temperatuur in de Kalmeijer rijsautomaat heeft hij ingesteld op 27 °C en de relatieve vochtigheid zodanig dat de deegpunten juist vochtig aanvoelen.
- Belangrijk is dat de deegpunten voldoende pikkerig zijn (genoeg relatieve vochtigheid in de rijsautomaat) zodat de deeglagen goed hechten.
- De deegpunten vallen na de verstreken rijstijd van 40 minuten automatisch op een transportband die de deegpunten naar de ontgasser transporteert.
- Daarna worden de broden ontgast via de Kalmeijer ontgasser, type KUVA. Dit ontgassen gebeurt op stand 4. Bakker De Pauw heeft de ervaring dat zijn broden dan het mooist qua vorm en structuur worden. De bakker wijst ons nog eens op de veerkracht van de bol: "Kijk deze veerkracht geeft mij de constante kwaliteit. Dat de bollen nog geprikt worden is eigenlijk niet nodig, maar van oudsher zijn mijn klanten dit zo gewend!"
- Na een rijstijd worden alle ronde broden op de vloer gebakken. Juist de vloeroven geeft een heerlijke korst en aroma aan het brood.

Verlaagde rijsautomaat



De rijsautomaat geeft een signaal en met een paar vlotte handbewegingen heeft bakker De Pauw de hendel op de KUVA in een andere stand gezet. De uitgewalde deegplakken worden nu niet voorgevormd om tot een bol te worden opgemaakt, maar de uitgewalde deegplakken komen nu aan de andere zijde eruit, om handmatig te worden toegevouwen. Prachtig om te zien dat bakker De Pauw er zoveel handigheid in heeft! In een mum van tijd zijn ook de lange broden in de bakjes.

Conclusie

Inmiddels staat de broodlijn er nu ongeveer 5 jaar en heeft voor een enorme toename van de broodomzet gezorgd. Bakker De Pauw heeft vorig jaar een remrijskast aangeschaft om alle broden op tijd gebakken te krijgen. Hij weet ook dat er niets boven vers gaat, maar de broodomzet blijft stijgen. Daarnaast gebruikt hij voor rembrood 1 % actief broodverbetermiddel om het verlies te compenseren. De omzet is aan het verschuiven, van rond naar langbrood, de reden daarvoor is waarschijnlijk omdat een langbrood allemaal gelijke sneetjes geeft. Als deze ontwikkeling zich doorzet dan denkt de heer De Pauw er over om automatisch te gaan opmaken. De bakker zit nu op een omslagpunt; als de omzet nog verder stijgt dan is het beter een volautomatische lijn aan te schaffen.

Terugkijkend naar de afgelopen jaren zien we hoe de bakker begonnen is; eerst een afmeet- en opbolmachine, nu een half automatische lijn en wellicht straks als de ruimte het toelaat een volautomatische lijn. We kunnen hier alleen spreken over een groeiend bedrijf!

Kalmeijer Broodsnijmachine, type KBE

Wanneer we de broden snijden met de Kalmeijer Broodsnijmachine, type KBE en beoordelen, blijken deze perfect aan alle kwaliteitseisen te voldoen. Volgens mevrouw De Pauw die haar klanten goed kent, zijn ze dan ook zeer tevreden met deze broodkwaliteit.

De broodsnijmachine heeft mevrouw aangeschaft toen de winkel verbouwd is. Mevrouw geeft aan zeer blij te zijn met de broodsnijmachine: "de variabele snelheid maakt het mogelijk om warm brood te snijden en terwijl het brood gesneden wordt pak ik het andere brood in!"

Ons oog valt op het mooie Kramiek brood, "ook met de broodlijn gemaakt," vertelt de bakker. "Kijk, de toekomst van de bakker blijft bestaan met dit brood. Ik weet dat de supermarkt ook goed brood bakt, maar mijn producten zijn beter in kwaliteit en versheid. Daar blijf ik alert op," zegt de bakker!

Herkent u zich in het profiel van Bakker De Pauw; u bent niet geheel tevreden over uw huidige broodkwaliteit of denkt u ook dat Kalmeijer te 'groot' is voor uw bakkerij? Aarzel dan niet en neem contact op met uw rayonvertegenwoordiger of met de proefbakker van Kalmeijer, zij zullen u graag verder helpen.

VRUCHTENBROOD MET PASEN

Naast de Kerstdagen zijn de Paasdagen bij uitstek bakkerijdagen met extra omzet; er wordt dan ontbeten met allerlei luxe broodsoorten. Een goede voorbereiding op deze dagen is een vereiste. Als men op tijd begint met proefbakken van de Paasbroden en de klanten laat voorproeven, dan kan de mening van de klant zeer waardevol zijn voor de bakker. Daarnaast zorgt dit alvast voor de eerste extra omzet!

April en mei zijn van die maanden waarin veel officiële vrije feestdagen zijn. Pasen staat voor de deur, en volgen Koninginnedag, Hemelvaart en Pinksteren daar kort op.

Vooraf in tijden wanneer de consument extra op de uitgaven let, is het belangrijk om je als warme bakker te onderscheiden van de supermarkt. Daarbij hoeft je niet altijd te denken aan een ander soort product, maar het brood dat de warme bakker in de schappen legt moet kwalitatief wel boven die van de supermarkt uitstijgen. Men betaalt bij de warme bakker ook wat meer voor de producten. Dit vindt de consument over het algemeen niet erg, maar hij verwacht daar ook wel een kwalitatief beter product voor.

Voor de warme bakker is het daarom belangrijk dat hij met zo min mogelijk handelingen het resultaat kan bereiken waar de consument voor komt; top kwaliteit!

Vruchtenbrood

Vruchtenbrood is een dergelijk product dat over het algemeen veel tijd en ruimte in beslag neemt. Daarom proberen wij bij Kalmeijer altijd met de bakker mee te denken en gaan we in de proefbakkerij vruchtenbrood met de Kalmeijer grootbrood installatie verwerken.

Onze conclusies:

- De deegstukken kunnen afhankelijk van het percentage en de kwaliteit van de vulling met de afmeetmachine worden afgewogen. Indien de vulling goed voorbehandeld is en u voor een soepel en goed afgekneet deeg gezorgd heeft, is het geen probleem om gevuld brood met de afmeet- en oppuntmachine, type KAO te verdelen. Uiteraard is het ook mogelijk om deegstukken met de hand af te wegen, op te punten en handmatig in te voeren in de rijssautomaat.
- De werkbank blijft vrij en het afdekken van de deegstukken met deegkleedjes en plastic vellen is overbodig
- De snelheid van uitvoeren kan met de rijssautomaat, type KRV precies worden aangepast aan de werksnelheid van de bakker. Hiermee voorkom je dat je onnodig moet wachten, of dat deegstukken elkaar inhalen of in de opvangbak aan elkaar vast plakken.
- Een deel van de werkzaamheden kan door minder gekwalificeerd personeel worden gedaan.

Dit is een economische reden waarom u vruchtenbrood met de Kalmeijer deegverwerkingsinstallatie

kunt verwerken. Daarnaast speelt de kwaliteit een grote rol:

- De omstandigheden van het rijsproces zijn optimaal. Temperatuur en luchtvochtigheid zijn goed af te stemmen op de producten. Ook nadelige tocht over de deegstukken wordt voorkomen.
- De deegstukken kunnen zonder probleem met de toevouw- en opmaakmachine, type KTO worden opgemaakt. Op deze manier worden de broden regelmatig ontgast en opgemaakt bij voldoende stand, zonder dat de deeghuid scheurt.
- Krentenbrood met spijs kan alleen worden uitgewalst. De uitgewalste deegstukken kunnen via het rollenbaantje worden opgevangen, op de werkbank worden toegevoegd, dan de pil spijs erop leggen en netjes opmaken.

Een goed vruchtenbrood begint natuurlijk eerst met kwalitatief goede grondstoffen. De bloem moet een goed eiwitgehalte hebben. Doordat bij vruchtenbrood veel vulling (dit varieert van 120 tot 150 %) wordt verwerkt moet de draagkracht van het glutennetwerk sterk zijn.

Bloem met een goed eiwitgehalte zal ook meer water opnemen dan een bloem met een zwakker eiwit. Dit is zeer belangrijk, omdat je voor vruchtenbrood meer water moet gebruiken dan bij gewoon brood. De vruchten kunnen dan goed door het deeg gemengd worden zonder dat ze kapot gaan. Het deeg zal dan

Vulling





Eindproduct

geen grauwe kleur krijgen, maar in plaats daarvan een frisse (gele) kleur.

De hulpgrondstoffen die worden toegevoegd maken een groot verschil qua eindresultaat, per bakker zal dit sterk uiteenlopen. Dit neemt niet weg dat er goed moet worden gelet op de hoeveelheden die worden toegepast. Bij Kalmeijer hebben we gekozen voor een verbeteraar in pastavorm en in poedervorm. Pastavorm zorgt ervoor dat het deeg goed soepel wordt, wat erg belangrijk is bij het verwerken van de vulling en uiteindelijk van de gerezen deegstukken.

Twee soorten broodverbeteraars in poedervorm, de ene een stollenpoeder die wat passief is, maar voor een malse kruim zorgt. De tweede poedervormige broodverbeteraar is een vruchtenbroodpoeder die actief is en zorgt voor meer werking in het deeg.

Vulling

Krenten zijn gedroogde blauwe pitloze druiven (Korinthe) genoemd naar de Griekse stad Korinthe. Ze zijn kleiner, donkerder van kleur en droger dan rozijnen. Men denkt vaak dat blauwe rozijnen van blauwe druiven komen en gele rozijnen van witte druiven. Bijna alle rozijnen zijn echter afkomstig van witte of groengele druiven. (bron: NZV)

In algemene zin geldt voor zuidvruchten dat deze op de goede manier gewassen en geweld moeten zijn, zodat het vruchtenbrood langer mals blijft. Bij zuidvruchten, waarvan de huid te zacht is geworden door te lang wassen of wellen, kunnen suikers naar buiten komen. Deze suikers werken remmend op de gistwerking. Ook zal er meer vocht vrijkomen rond de vrucht, wat tot gaten rond de vrucht in het deeg kan leiden. Te droge zuidvruchten hebben ook een negatieve invloed op het product. Een zuidvrucht kan tot 30 % van zijn eigen gewicht aan vocht van de kruim onttrekken.

Werkwijze

- Rozijnen en krenten apart wassen en wellen.
- De doos omkeren op de werkbank en controleren op onzuiverheden zoals steentjes en takjes.
- De vruchten los van elkaar maken.
- Deze in een bak storten en met water van 37 °C wassen, goed omroeren zodat overal de juiste watertemperatuur is.
- Vervolgens wellen in water van ongeveer 37 °C gedurende 15 á 20 minuten (controleer of er voldoende water is opgenomen door een vrucht tussen de vingers te nemen en te rollen).

- In uitlekbak storten en met voldoende koud water afspoelen.
- Als ze goed zijn uitgelekt op open gesneden bloemzakken op de werkbank een nacht laten drogen. Zo zijn de vruchten winddroog.
- Bewaren in de koelkast, maar voor het verwerken moeten de vruchten wel de bakkerij temperatuur hebben!

Om te controleren of de rozijnen en krenten goed zijn gewassen kunt u rozijnen in de hand nemen en licht knijpen, vallen deze mooi los van elkaar dan zijn ze goed. Blijft het als een bal aan elkaar plakken dan zijn ze niet voldoende afgespoeld. Overigens komt dit plakken door uittreding van de suikers van de vrucht. Wat er weer op duidt dat de vruchten te lang zijn gewassen en de huid poreus is geworden. Natuurlijk kan het ook zijn dat de vruchten van een slechte kwaliteit zijn.

Ons recept voor vruchtenbrood

Grondstof	Percentage	Hoeveelheid
Sterke broodbloem	100	12.000
Broodverbeteraar	10	1.200
Broodverbeteraar	10	1.200
Broodverbeteraar	10	1.200
Gist	10	1.200
Zout	1,7	204
Citroenrasp	1	120
Bak vaste rum	1	120
Water	65	7.800

Vulling

Grondstof	Percentage	Hoeveelheid
Rozijnen	80	9.600
Krenten	20	2.400
Sukade	10	1.200
Gebroken hazelnoten	10	1.200

Verwerking met de Kalmeijer grootbroodlijn

De hazelnoten eerst bruneren voor een betere smaak. Wij doen dat door de noten in de oven, ongeveer 10 á 15 minuten op 180 °C te roosteren. Ook de sukade dient los van elkaar te zitten. Let daarbij op dat niet alle suikerstroop meegewogen of verwerkt wordt! Door de laatste 5 % water in te wassen heeft het deeg goed kunnen ontwikkelen tijdens het kneden. Het biedt wat meer weerstand aan de kuip en kneedarm. Door het inwassen kan er wat meer vocht op het deeg komen. Wij hebben 10 minuten in de tweede versnelling gekneet. Nadat u eerst een goed afgekneet deeg heeft en de deegtemperatuur ongeveer 26,5 °C is, kunt u de vulling er doorwerken. Het is aan te bevelen het deeg even te laten loskomen en hierna de vulling er door te werken. Doe dit niet langer dan noodzakelijk in verband met het beschadigen van de vruchten.

Na het doorwerken van de vulling adviseren wij om een bulkrijs te geven van 10 minuten, door de bulkrijs kan het deeg herstellen en zal het mooier afwegen. Ook brengt het de eerste gistwerking op gang. Als derde voordeel zien wij dat de deegpunten wat mooier rijzen in de rijsautomaat, type KRV. Stel de puntplaat hoogte in op stand 4 bij het afmeten.

Machinaal afmeten



We krijgen zo een wat langere punt die makkelijker te vormen is bij het opmaken.

Het is belangrijk om de relatieve vochtigheid in de puntenkast niet te hoog te zetten, rond de 60 %. De deegstukken moeten niet droog, maar ook niet te nat aanvoelen, dit zal het rijsp proces nadelig beïnvloeden. Wanneer de relatieve vochtigheid te laag staat ziet u dit terug in het rijsp proces. De deegstukken hebben een langere puntrijs nodig om goed ontspannen te zijn. Over het algemeen volstaat een puntrijs van 40 minuten.

Bij het opmaken van de deegstukken met de Kalmeijer Toevouw- en Opmaakmachine, type KTO is het belangrijk om niet te fijn uit te walsen, omdat je dan de vruchten kapot walst. Dit geldt voor beide walsenparen. Stand 3 volstaat bij het uitwalsen (de bovenste walsenpaar). Mocht dit niet lukken doordat de deegplak te kort is dan adviseren wij u een langere puntrijs te geven of de puntplaat wat lager in te stellen. De opmaakwals kan dan op 8 ingesteld worden.

De bakblikken die wij hebben gebruikt hebben een kleiner volume. Een vruchtenbrood hoeft ook geen enorm volume te hebben. Daarnaast hebben wij de broden ook gebakken in zogenaamde ronde casino blikken, dat is zeker wat anders dan wat de supermarkt aanbiedt! De broden uit de ronde casino blikken hebben we rondom gedecoreerd met amandelschaafsel. De broden in de gewone koppels kunt u ook met amandelschaafsel decoreren of na het bakken met boter bestrijken.

U zult zien dat op deze manier uw paasbrood gewoon in het dagelijkse proces mee gedraaid kan worden en dat dit veel tijd bespaart.

Samengevat:

1. Bloem, water (5 % water achter houden om in te wassen) en gist in de kruim draaien;
2. hulpgrondstoffen toevoegen;
3. 5 % water inwassen en het deeg goed afkneden;
4. deegtemperatuur tussen de 26 °C en 27 °C;
5. vulling toevoegen en kort doordraaien (bakkerijtemperatuur);
6. bulkrijs van 10 minuten geven;
7. afwegen op 850 gram met de KAO;
8. puntrijs van 40 minuten;
9. na de puntrijs opmaken met de KTO;
10. al dan niet decoreren;
11. narijs van 60 minuten;
12. bakken met stoom bij 240 °C in een aflopende oven.

Zoals u hierboven leest hebben wij vruchtenbrood gemaakt dat gebakken is in koppels. De Paas/ Kerst stol zal uiteraard een klassieke stolvorm hebben. Het is dan goed te weten dat dit ook voor een groot gedeelte met uw Kalmeijer deegverwerkingsinstallatie gemaakt kan worden. De laatste stap, het daadwerkelijk vormen dient u in dat geval handmatig te doen. De werkwijze is als volgt:

- Na een korte puntrijs van 20 minuten de deegstukken ontgassen via de toevouw- en opmaakmachine, type KTO, wederom oppunten en invoeren in de rijsp automaat. Met deze werkwijze wordt voorkomen dat er vulling aan de buitenzijde zit en er wordt meer stand in het deegstuk gebracht.

- Na voldoende rijsp, ca. 20- 25 minuten, de deegstukken wederom via de KTO ontgassen, even uitrollen in de breedte, pil spijs opleggen, dichtvouwen en aandrukken. De uiteinden van de stol invouwen, dit voorkomt uitbakken van de spijs. Tevens heeft u stompe uiteinden, die in de oven veel minder snel uitdrogen.

Op de foto is duidelijk te zien hoe de stollen dienen te worden aangedrukt, namelijk met behulp van de twee duimen.

- Tot slot is het van belang om de narijskast niet te vochtig te houden zodat de 'lippen' van de stollen niet teveel aan elkaar verkleven en de stol mooi kan optrekken in de oven.

Baktijd en temperatuur zijn sterk afhankelijk van uw oven, maar bak een stol van 900 gram gaar in ca. 40 minuten.

De Kalmeijer 'stollennokken'

Voor stollen met een afweeggewicht tot 600 gram levert deze werkwijze geen probleem op. Stollen met een deeggewicht van 900 gram kunnen niet via de KTO worden ontgast en uitgewalst. Het probleem is dat de meest ruime stand van de uitwals walsen te krap is. Het uitgewalste deegstuk wordt gewoonweg te lang, waardoor het onmogelijk is een mooi gemodelleerde stol te krijgen.

Met de speciaal ontwikkelde 'stollennok' is het mogelijk om stollen tot ca. 900 gram deeg zodanig te ontgassen dat de plak mooi kort blijft. Bij de stollennok blijven de uitwalstanden 1 t/m 5 ongewijzigd (bovenste knop op uw opmaakmachine, type KTO). Stand 6 is nu 10 millimeter geworden, stand 7 is 13 millimeter en stand 8 is 16 millimeter (bijna 75 % grotere wals afstand als in de originele situatie). Uit praktijk blijkt dat walsenstand 7 en 8 ideaal zijn voor stollen van 900 gram. Dit is mede afhankelijk van de lengte van de deegpunt die er in de rijsp automaat zit.

De stollennok is los te verkrijgen en kan desgewenst door onze monteur tijdens een servicebeurt in uw toevouw- en opmaakmachine geplaatst worden.

Mocht u naar aanleiding van dit artikel meer willen weten, hoe u bijvoorbeeld net zo gemakkelijk stollen kunt maken, laat het ons dan weten! U kunt contact opnemen met onze servicedienst in Den Haag, tel 070 3888950 of met uw rayonvertegenwoordiger. Zij zullen u dan snel verder helpen.



Van punt tot stol



Vruchtenbrood

DE KALMEIJER SERVICE- OVEREENKOMST

Het onderhoud van uw machines is essentieel. Het bevordert de juiste werking en het vermindert de kans op storingen. Kalmeijer adviseert, afhankelijk van het gebruik en de installatie, minimaal 2 onderhoudsbeurten per jaar.

Een service-overeenkomst kunt u afsluiten voor al uw Kalmeijer apparatuur, zoals groot- en kleinbroodmachines, broodsnijmachines en koekjesvormmachines.

Onze monteurs zijn bekend met uw Kalmeijer machines als geen ander, want Kalmeijer heeft de ontwikkeling, de productie, de verkoop en het onderhoud in eigen hand. Van A tot Z. Niemand kent de machines zoals wij. Voor Kalmeijer machines zijn wij de absolute specialist!

Tijdens de onderhoudsbeurten worden de machines gecontroleerd op de juiste werking en afstellingen. Tevens worden de beveiligingen op de goede werking gecontroleerd, een veilig idee voor u en uw personeel! Ook kettingen, V- snaren en transportsystemen worden gecontroleerd. Verder worden preventief (originele Kalmeijer) onderdelen vervangen, waarvan verwacht mag worden dat deze binnen niet al te lange tijd toch aan vervanging toe zullen zijn.

Bij het afsluiten van een Kalmeijer service-overeenkomst profiteert u van de volgende voordelen:

- Geen contractkosten. Alleen de werkelijke kosten en materialen worden berekend.
- Het tarief op uren en voorrijkosten ligt circa 30 % lager dan de normale tarieven.

- Bij bezoeken buiten kantoor tijd betaalt u de gereduceerde voorrijkosten.
- Verlenging van de garantietermijn op nieuwe machines van 1 jaar naar 2 jaar.
- Kostenloze baktechnische ondersteuning.
- Kostenloze telefonische ondersteuning door onze servicedienst, 24 uur per dag, 7 dagen per week.

Bij het afsluiten ontvangt u een onderhoudslogboek

- Hierin staan belangrijke tips voor gebruik en onderhoud vermeld.
- In deze map kunt u de kopieën van de service bezoeken opbergen.
- Notities en aandachtspunten voor de monteur kunt u in deze map noteren.

Heeft u belangstelling voor een service-overeenkomst, informeer bij uw rayonvertegenwoordiger of bel naar onze servicedienst.

Onze servicedienst is bereikbaar op:

- tijdens kantooruren: (070) 3888 950 vanuit België: (0031) 703 888 950
- buiten kantooruren: (070) 3110 365 vanuit België: (0031) 703 110 365

KALMEIJER DEELNAME AAN BEURZEN IN 2013

INTERNORGA
Hamburg
8 t/m 13 maart

kalmeijer®

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

Redactie-secretariaat
D. Boer
I. Peters

Medewerkers
S. Bon
L. Doorduyn
E. de Koning

