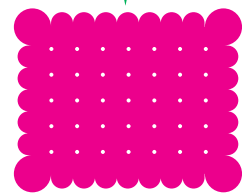
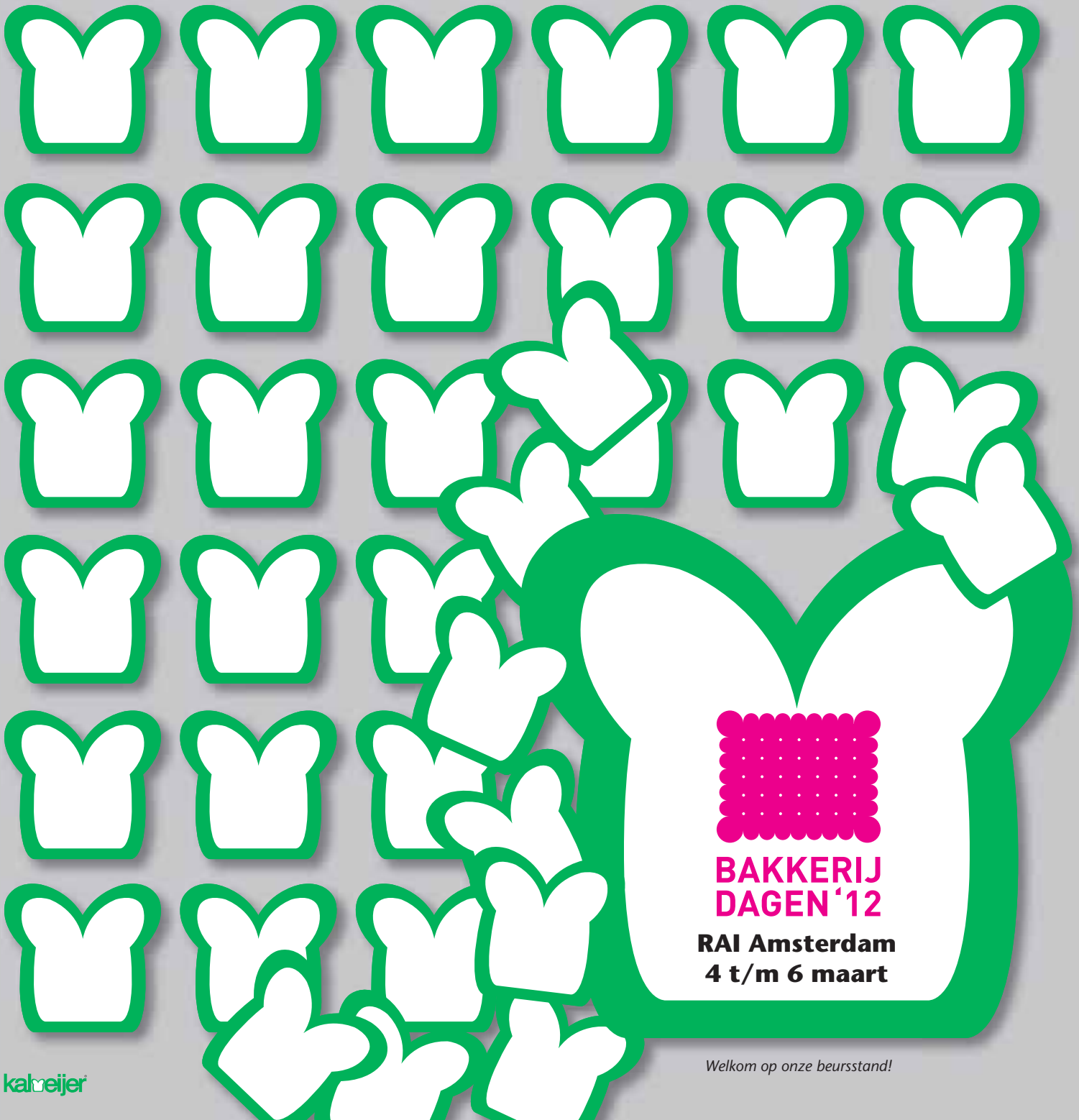


Nr.77 FEBRUARI 2012

# kalveijer®

*Informatiebulletin*



**BAKKERIJ  
DAGEN '12**

**RAI Amsterdam  
4 t/m 6 maart**

# ZIJN ER NOG KANSSEN VOOR JONGE (STARTENDE) BAKKER-ONDERNEMERS

*Voordat wij deze vraag met een volmondig 'ja' willen en kunnen beantwoorden zijn wij eens gaan kijken bij een jong bakkersechtpaar, dat ruim vijf jaar geleden bakkerij Ehrenhard in Nijverdal heeft overgenomen.*

Bakkerij Ehrenhard is al jaren een begrip in Nijverdal en omstreken, maar ook voor de heer Ehrenhard kwam er een moment van stoppen. Opvolging door eigen kinderen was niet aan de orde, er moest verder gekeken worden. Bij bakkerij Ehrenhard werkte al ongeveer 15 jaar de heer Christiaan Lorkeers (36). Christiaan is hier begonnen als zaterdaghulp en heeft op de vakschool direct gekozen voor brood & banket. Hij heeft hier zijn complete bakkersopleiding gevolgd en afgemaakt. Bakker Ehrenhard zag wel wat in zijn leerling als mogelijke kandidaat voor zijn opvolging. Na de nodige gesprekken met elkaar, de accountant en de bank werd de overname een feit. Christiaan en zijn vrouw Gerlinda konden zich de gelukkige eigenaars van bakkerij Ehrenhard noemen. Christiaan was toen 30 jaar.

Tot het moment van overname waren er twee winkels, een winkel bij de bakkerij en een filiaal in de Kruidenwijk. De bedrijfsinrichting verkeerde in goede staat, zodat er niet gelijk grote investeringen gedaan moesten worden. Dat is belangrijk voor een startende ondernemer. Als je een bedrijf overneemt, de overnamesom hebt gefinancierd en je moet een paar maanden later weer naar de bank voor geld, ligt dat in deze tijd meestal moeilijk. Maar kan je eerst een paar jaar laten zien wat je als ondernemer waard bent en de cijfers zijn goed, dan is het allemaal wat eenvoudiger.

Christiaan heeft na een jaar of twee, een filiaal geopend in het centrum van Hellendoorn. Zelf komt hij daar vandaan en kon goed inschatten dat de beschikbare locatie perfect was.

*Christiaan voor zijn winkel*



Het is een winkel met lunchroom en ijssalon geworden. Er komen veel toeristen naar Hellendoorn, mede door het 'Avonturenpark Hellendoorn'. Daarnaast zijn er fietsroutes, bungalowparken en campings in deze streek. De winkel loopt dan ook perfect! De capaciteit in de bakkerij was voldoende om met een gering aantal extra werkuren, de productie in het begin te kunnen opvangen.

De daarop volgende jaren steeg de omzet behoorlijk door de goede kwaliteit en service. Er komt een punt dat er aan de productie-uren 'gesleuteld' moet worden. Door slim gebruik te maken van o.a. gekoeld gerezen deeg voor grootbrood kon de productie niet efficiënter gedaan worden. Er moest iets anders verzonnen worden. De laatste jaren was mede door de locatie Hellendoorn, de omzet kleinbrood, explosief gestegen. Nu had Christiaan al vaker gekeken naar een kleinbroodmachine, maar hij vond de broodjes teveel op die van de fabriek lijken. Op zich is dat ook goed verklaarbaar. In een broodfabriek staat een kleinbroodlijn met bijvoorbeeld een kopmachine met acht rijen en bij een ambachtelijke bakker kan dat een kopmachine met twee rijen zijn. Deze heeft dezelfde techniek, alleen in het klein. Door het geforceerde systeem gebruik je meestal ook soortgelijke grondstoffen, daarmee is de cirkel rond en bak je eenzelfde broodje. Dat is natuurlijk het laatste wat je als ambachtelijke bakker wilt!

Onze vertegenwoordiger Thomas Storck heeft Christiaan erop gewezen dat het ook anders kan. Kalmeijer heeft twee typen kleinbroodlijnen namelijk: type KKM en KKL.

1. De KKM is een kopmachine. Deze bestaat uit een afweeggedeelte en een opbolstation. Met deze machine kunt u automatisch bolletjes en gestoken broodjes maken zoals Kampioentjes.
2. De KKL bestaat uit een KKM, daarnaast een rijskastje en een puntjesstation type KRP. Met deze machine kunt u bolletjes, Kampioentjes en puntjes (opgemaakte broodjes) maken.

Voor Christiaan is een kleinbroodmachine type KKM voldoende. Er worden in deze regio bijna geen puntjes verkocht: die twee platen krokante puntjes worden gemaakt met een tafelmodel puntjesmachine. Maar zover is het nog niet. Eerst wilde Christiaan zich uitgebreid laten voorlichten over alle mogelijkheden en bij een paar collega's gaan kijken. Goede voorlichting begint met een gesprek met Thomas Storck.

Aan de hand van een gedetailleerd fotoboek legt Thomas uit hoe de machine werkt en wat de voordelen zijn voor Christiaan. Thomas gaat ook in op zijn vragen en opmerkingen.

## Uitleg van de KKM

Kalmeijer heeft een kleinbroodmachine type KKM ontwikkeld, perfect voor de kleinere en grotere warme bakker, die met behoud van kwaliteit toch economisch en snel wil werken. Deze machine heeft de volgende unieke eigenschappen:

- **Geen enkele concessie doen aan de kwaliteit van uw kleinbrood**

Sterker nog, de kwaliteit van uw kleinbrood zal verder verbeteren. Een uniek afmeet- en opbolsysteem zorgt ervoor dat uw deeg niet beschadigd wordt en dat het met veel stand wordt opgebald. Met de traditionele, al dan niet automatische, verdeel- en opbolmachine krijg je niet zoveel stand in de deegbolletjes. Door het unieke opbolsysteem krijgt uw broodje een perfecte, regelmatige structuur. De structuur is door het hele broodje gelijk, of u het broodje normaal of dwars doorsnijdt.

- **Met de KKM kunt u uw gewone receptuur en werkwijze blijven gebruiken**

Dure broodverbetermiddelen, speciaal ontwikkeld voor kleinbroodmachines, heeft u niet nodig. De volgende broodverbetermiddelen kunt u gebruiken in de verschillende verhoudingen:

- Poedervormig broodverbetermiddel voor kleinbrood, het liefst voor een lang proces.
- Pastavormige broodverbetermiddelen.
- Broodverbetermiddelen voor beschuit.
- Verbetermiddel voor krokantbrood. De ervaring leert dat u zonder probleem 0,5 tot 1 % minder kunt gebruiken, omdat door de stand in het bolletje het volume meer dan voldoende is.
- Vullingen. Alle soorten vullingen kunt u aan uw degen toevoegen. Voor krenten- en rozijnenbollen (gevulde kramiekbollen) is zelfs 120 % vulling van de bloem geen enkel probleem. Maar ook noten, suikernibs e.d. laten zich probleemloos verwerken. Uiteraard is een goede behandeling van de zaidvruchten noodzakelijk en deze moeten op bakkerij temperatuur zijn.
- Bloemsoorten. Voor ongepulveerde producten adviseren wij altijd een gewone broodbloem en voor de gevulde producten een iets betere kwaliteit. De KKM brengt zoveel stand in uw producten dat u het meestal met een goedkopere bloemsoort af kunt. De KKM haalt het maximale uit uw meel- en bloemsoorten!
- Het gistpercentage dat u gewend bent, kunt u blijven gebruiken. Uiteraard kunt u ook gist gebruiken die speciaal voor de vriezer geschikt is.
- Het waterpercentage kunt u handhaven. Door gebruik te maken van deegafstotende materialen zoals teflon kunt u zeer slappe c.q. soepele degen verwerken zonder gebruik te maken van strooibloem. Dit bevordert natuurlijk het uiterlijk (geen doffe kleur) en de eindkwaliteit (geen gaten en/of harde delen in de kruim) van uw broodjes. Alleen bij degen met meer dan 60 % vulling, gerekend over de bloem, kunt u gebruik maken van strooibloem. Deze



De bakkers bij de KKM

strooibloem wordt via een uitgekiend systeem op uw afgewogen deegstukje gedoseerd voordat het wordt opgebald, zonder dat de machine vervuild wordt.

- **Geen verkleinde kopie van een industriële machine**

Letterlijk genomen hoeft dit geen nadeel te zijn. Maar om uw broodjes met een dergelijke machine te verwerken moet u wel gebruik maken van dezelfde of nagenoeg dezelfde receptuur en werkwijze als de industrie. U krijgt dan ook eenzelfde broodje als de industrie. Wij weten allemaal dat de industriële broodjes via het supermarktkanaal verkocht worden voor spotprijzen. Bij gelijkwaardige producten geldt dat de goedkoopste aanbieder wint, tegen die prijzen kunt u niet opboksen.

- **Geen speciale aanpassingen aan uw huidige werkwijze**

Als warme bakker ben je gewend om bepaalde rijstijden in acht te nemen ter bevordering van smaak, aroma en malsheid. Met de Kalmeijer Kleinbroodmachine type KKM kunt u gewoon rijstijden in acht nemen.

- **Veel arbeidsbesparing**

De arbeidsbesparing bestaat uit de volgende stappen:

- Geen deegstukken afwegen en opbollen. Het afgewogen deeg kan na een voorrijs zo de geteflonneerde afweegtrechter in, zonder deze in te vetten. Dus geen verspilling van olie en behoud van kwaliteit. In de trechter kunt u ongeveer 20 kilo deeg kwijt, dus u hoeft niet steeds bij te vullen.
- Altijd perfecte broodjes met één medewerker. Hierdoor zijn ook de werkzaamheden beter



De 12 halfgebakken minibolletjes



te plannen. Als u ziet dat één medewerker zo beschikbaar is, kunt u tussendoor een deeg kleinbrood draaien, bijvoorbeeld voor de vriezer. U hoeft geen rekening te houden met een tweede man of met beschikbare bankruimte om de deegstukken te laten rijzen.

- Hoge uurcapaciteit, tot 3600 broodjes per uur (mede door het vier rijensysteem).
- Broodjes kunnen gedecoreerd worden zonder ze nat te maken. Omdat de KKM bij alle, behalve de gevulde broodjessoorten, zonder bloem werkt kunt u de deegbolletjes zo in de decoratie drukken. Voor deze extra handeling kunt u de KKM langzamer zetten, zodat u of uw medewerker het decoreren kan volgen. De variabele snelheid is traploos instelbaar van 2400 tot 3600 deegstukjes per uur.
- Door het opbolsysteem uit te schakelen kunt u de KKM ook gebruiken om bijvoorbeeld Kampioentjes te maken.
- U kunt ook arbeidskosten besparen door een leerling of een andere goedkope kracht de machine te laten bedienen. De machine werkt met eenvoudig in te stellen knoppen en kan daardoor door iedereen bediend worden. Uiteraard zal een leerling niet een snelheid halen van 3600 broodjes per uur op de plaat zetten. Dit is geen probleem je kunt de machine gewoon langzamer zetten zodat ook een minder ervaren kracht het opzetten bij kan houden. Tevens zijn alle instellingen goed reproduceerbaar en kunt u een lijstje bijhouden welke standen voor welke degen goed zijn.

- **Neemt weinig kostbare ruimte in beslag**

De KKM is zo compact dat deze ongeveer de ruimte van twee automatische verdeel- en opbolmachines in beslag neemt.

- **Weinig onderhouds- en schoonmaakkosten**

Dit is een belangrijk gegeven omdat alle tijd die in het schoonmaken gestopt moet worden afgaat van het pure rendement van de machine. Als je per week 4 uur bespaart en je moet een half uur schoonmaken,

*Een assortiment kleinbrood*



*Een kar met gesorteerd hardbrood voor de vriezer*

is het netto rendement 3 ½ uur. Het schoonmaken duurt in totaal per week hooguit 30 tot 40 minuten. De essentiële onderdelen zoals de afmeetzuigers, het mes en het persblok in de aanzuigkamer zijn zonder gebruik van gereedschap te demonteren. Verder is de machine uitgevoerd in roestvrij staal (inox), niet alleen de beplating maar ook binnenin de KKM, behalve het frame en het gietijzeren afmeetgedeelte. Het frame bestaat uit twee delen die door scharnieren zijn verbonden. Je klapt in één beweging de machine open en je kunt bij alle delen om schoon te maken. Verder zit er een centrale opvangbak in de KKM waar alle restjes en kruimels in vallen. De installatie staat op wielen en is daardoor eenvoudig te verplaatsen en voldoet uiteraard aan alle veiligheidseisen en wordt met een CE-keurmerk geleverd.

Na deze uitleg wil Christiaan natuurlijk nog wel weten hoe het er in de praktijk uitziet. Thomas heeft veel kleinbroodstraten type KKM in zijn rayon staan en samen zoeken zij twee bakkers uit om te gaan kijken: bakker Oonk uit Glanerbrug en bakker Wegerif uit Harderwijk. Beide collega's zijn in het verleden bekroond met één of meerdere sterren. Na deze bezoeken was Christiaan ervan overtuigd dat de Kalmeijer Kleinbroodmachine type KKM echt iets voor zijn bedrijf was. De medewerkers van bakkerij Ehrenhard hadden inmiddels al een mooie plek voor de machine bedacht zodat er goed en makkelijk mee gewerkt kan worden. Christiaan had broodjes gehaald bij collega bakkers waar een kleinbroodstraat staat, de dames mochten meehelpen met het keuren van de broodjes op smaak en uiterlijk. De broodjes van de KKM waren duidelijk beter.

- **Aflevering van de KKM**

Eindelijk was het zover, de KKM werd afgeleverd. Levertijd is altijd vervelend als je de keuze gemaakt hebt, wil je gisteren de machine geleverd hebben. Thomas is niet alleen vertegenwoordiger bij Kalmeijer, maar hij is ook van huis uit bakker, net zoals al onze vertegenwoordigers. Dit betekent dat zij alle verkochte machines in bedrijf stellen en bij vragen ook het eerste aanspreekpunt zijn. Tijdens het inwerken laat Thomas zien hoe de machine ingesteld moet worden; er worden dan ook de nodige degen gedraaid en verwerkt. Tot slot krijgen de bakkers nog uitleg hoe de apparatuur schoongemaakt en onderhouden moet worden.



Een mooie, functionele winkel

### • Is de droom uitgekomen?

Als je een droommachine aanschaft, wil je natuurlijk dat alle beloofde aspecten ook werkelijk uitkomen. Geen enkele bakker kan zich in deze tijd een foute beslissing veroorloven, daarvoor zijn de investeringen te hoog. Nu, een klein jaar na het afleveren van de KKM zijn wij te gast bij bakkerij Ehrenhard. Op het moment dat wij binnenkomen is de nachtelijke productie klaar en zitten bijna alle bakkers in de keuken aan een grote tafel. Op tafel staat natuurlijk vers brood, beleg en de nodige koffie en thee. Dit is goed voor de saamhorigheid. Er worden wat praktische zaken besproken. Je proeft de prettige werksfeer en je merkt aan de grapjes hoe de collega's met elkaar omgaan. Maar aan alle gezelligheid komt een eind, er moet na de schaft gewoon doorgewerkt worden. Gerben en Jaco zijn de broodbakkers bij bakkerij Ehrenhard, samen verdelen zij de nachtdiensten, zij zijn ook de belangrijkste deegdraaiers. Hij vertelt dat al het kleinbrood overdag geproduceerd wordt en via vriezer en remrijskast loopt.

Gerben begint met een krentenbollendeeg.

Grondstof	Percentage	Hoeveelheid
Goede patentbloem	100	12500
Krentenbollenpoeder	20	2500
Krentenbroodcrème (geel)	3	375
Zout	2	250
Gist	10	1250
Water	70	8750
Krenten	80	10000
Rozijnen	30	3750

Kneden 5 minuten langzaam en 8 minuten snel. Deegtemperatuur 27– 28 °C. Afwegen 62 gram per krentenbol. Na een korte rij, de vulling erdoor werken. Het deeg wordt geknead in een spiraalkneder en de vulling wordt doorgewerkt in een F- kneder. Het is een vrij slap deeg, maar als het klaar is om te verwerken voelt het goed aan. Bij krentenbollen vet Gerben de trechter iets in, met gevulde degen vindt hij dat prettiger. De bloemstrooier zet hij op stand 2. Je hebt de keuze uit 0 t/m 7, waarbij 0 uit is. Christiaan zet zelf de krentenbollen op de platen en vertelt waarom hij zo enthousiast over de machine is.

### Voordelen

- We beginnen nu veel vroeger met kleinbrood weg te werken. Tijdens de laatste charges grootbrood begint één bakker al met de productie van kleinbrood. Zodra een kneder vrijkomt wordt er kleinbrood aangezet. Dit kan makkelijk, voorheen werd het kleinbrood eerst afgewogen in stukken van 30 gram en dan opgebald. Om het met een verdeel- en opbolmachine echt vlot op de bakplaat te krijgen, werkten wij met twee, maar soms ook met drie man. Dit ter voorkoming van het kop–staart effect.
- De werkbanken blijven leeg. Je hebt een plekje nodig om het deeg dat niet in de trechter kan neer te leggen, maar dat is heel weinig.
- Iedereen kan bolletjes op de plaat zetten. Als Gerben de degen draait kan eigenlijk iedereen de bolletjes opzetten. Vaak doet een leerling of stagaire dat.
- Het decoreren doen wij tijdens het op de plaat zetten.
- Het maken van uiteenlopende gewichten. Van mini's van 25 gram tot Italiaanse bollen van 120 gram. Wij maken veel minibolletjes die gesorteerd in een

Ananasbeignets maak je gewoon zelf







Thomas geeft nog een tip

zakje worden gedaan, dat zijn drie soorten met van ieder vier stuks. Deze broodjes bakken wij half af, na het afkoelen worden ze verpakt. Wij hebben hier een leuke omzet in, maar dit zou met een verdeel- en opbolmachine een onmogelijke klus worden. Nu doen wij het fluitend tussendoor en wij genereren extra omzet.

- Enkel afwegen. Als wij stokbroden maken van 120 of 220 gram, gebruiken wij de machine als afmeter. Bij de zwaardere gewichten zoals 220 gram, doen wij twee stukjes van 110 gram bij elkaar.
- Minder stress. Doordat de planning tijdens het werken makkelijker verloopt is er geen stress meer. Een gestroomlijnde productie zorgt voor een betere en constantere kwaliteit.
- Geen verandering van de receptuur. Enthousiast vertelt Christiaan dat er geen veranderingen in de receptuur nodig waren. Alleen de deegtemperatuur is gemiddeld 1- 1,5 °C hoger geworden. Doordat de totale verwerkingstijd van de degen korter is, wilde hij toch voldoende ontwikkeling houden. Door de degen iets warmer te houden komt de ontwikkeling vlugger op gang en gaat sneller.
- Het went heel snel. Vanaf de eerste dag ging het goed. Wij hebben de verdeel- en opbolmachine direct in de schuur gezet (daar staat deze nog steeds), omdat alle degen met de KKM verwerkt kunnen worden. Iedereen kan ermee werken, dat blijkt als hij een leerling bolletjes op de plaat laat zetten van het hardbrooddeeg. Een deeg van 23 kilo bloem voor hardbrood zet een bakkersleerling in

Het schoonmaken van de machine



'no time' op de plaat. Gerben assisteert alleen met het stempelen van de Kaiserbroodjes en het kappen van de kadetjes. Gerben vult aan dat hij de teller ideaal vindt. Je stelt de machine in op 200 en je krijgt 200 minibolletjes. Je stelt het gewicht opnieuw in en de teller op 160 en je krijgt 160 deegstukjes voor de volgende soort, enzovoorts. De machine denkt met je mee.

- Het 'knikken' van de machine. Hiermee wordt bedoeld hoe de machine wordt schoongemaakt, omdat de machine gedeeld kan worden om overal goed bij te kunnen. Het is niet veel werk en het gaat vrij simpel zonder gereedschap, daarom vindt niemand het erg om de machine schoon te maken.

Nadat Tim de werkzaamheden heeft overgenomen van Christiaan krijgen wij de gelegenheid om nog eens van gedachten te wisselen, waar nu het succes van dit jonge ondernemerspaar vandaan komt. Van succes kunnen wij zeker spreken, want als je na ruim vijf jaar een bedrijf neerzet met drie winkels, een mooie bakkerij en ook nog flink kunt investeren, dan doe je het niet verkeerd!

Bakker Christiaan geeft aan wat in zijn ogen de belangrijkste punten en eigenschappen zijn om een succesvol ondernemer te worden.

- *Een goede start maken*  
Toen hij bakkerij Ehrenhard overnam was dit voor een reële prijs. Hij kende het bedrijf door en door en wist zodoende bijna zeker dat er geen lijken uit de kast zouden komen. Ook kon hij het vertrouwen winnen van de bank. De heer Ehrenhard heeft nog enkele maanden hand- en spandiensten verleend. Vaak geeft dit de jonge ondernemer wat houvast, maar na verloop van tijd moet je wel je eigen koers gaan varen. Wij schrijven in de hij-vorm, maar het mag duidelijk zijn dat Gerlinda voor de volle 100 % achter haar man staat en natuurlijk haar eigen taken binnen het bedrijf heeft.
- *Je moet wel van wanten weten*  
De eerste jaren zijn het moeilijkst, je moet keihard werken. Goed de taken verdelen tussen man en vrouw. In elk bakkersbedrijf zijn de personeelskosten een hoge kostenpost daar moet je dan ook op bezuinigen. Als je de eerste jaren zuinig bent o.a. met personeel, worden je boekhoudkundige cijfers gunstiger en kun je makkelijker bij de bank terecht.
- *Kansen grijpen*  
Vrij snel deed zich een kans voor in Hellendoorn voor een tweede filiaal. Deze kans bleek uniek te zijn, Christiaan was hiervan op de hoogte en wist wat deze locatie zou kunnen betekenen. Hij heeft alles op alles gezet om deze kans te grijpen.
- *Kwaliteit in de ruimste zin van het woord*  
Kwaliteit bestaat uit een aantal aparte puntjes:
  - Productkwaliteit  
Bezuinig niet op goede grondstoffen en een goede werkwijze. Zorg er absoluut voor dat iedereen kan proeven dat het product van bakkerij Ehrenhard komt. Klanten komen alleen maar terug als het echt lekker is. Voorkom dat je een weekend- of een feestdagenbakker wordt! Je kunt alleen overleven als het de hele week goed loopt in je winkel. Tevens doet hij veel aan wedstrijden mee om nog beter in de dagelijkse productie de puntjes op de i

te kunnen zetten. Dat de klanten veel vertrouwen hebben in de kwaliteit blijkt wel uit het feit dat veel klanten op voorhand brood bestellen voor de diepvries, dat kan weleens om 20 stuks gaan.

- Maak het zelf

Halfabrikaten zijn niet slecht maar ze zijn niet uit je eigen bakkerij. De brutowinst marge op eigen producten is vele malen hoger. Vaak zeggen bakkers: maar voor dat geld kan ik ze niet maken. Dat lijkt ons sterk overdreven, maar de vraag moet zijn: wil ik ze verkopen? Je drukt je stempel op je eigen producten en je weet zeker dat ze niet bij de benzinepomp liggen, wat met een halffabrikaat zomaar kan gebeuren. Halfabrikaten sluipen er ook in, je begint met één doosje appelflappen en voor je het weet is je hele assortiment korstwerk ingekocht. Dit heeft ook met een goede planning te maken. Christiaan heeft eind oktober, begin november de grootste hoeveelheid appel- en ananasbeignets gemaakt en in de vriezer gedaan voor december. In de ananasbeignets die net geproduceerd werden gaat een hele schijf ananas en in het gat een flinke dot gele room. Recent is hij weer begonnen met zelf gele room te koken, de klanten weten dit te waarderen. Neem maar aan dat deze zullen smaken!

- Kwaliteit in vriendelijkheid en service

De dames in de winkel zijn onze gastvrouwen. Ze moeten kennis hebben, vriendelijk en behulpzaam zijn. Daarnaast moeten ze kunnen verkopen, iets laten proeven en extra aanprijzen. Veel klanten maken ook graag even een praatje.

• *Goed calculeren*

Een goed product moet een goede prijs hebben. Een deel van zijn tijd besteedt hij dan ook aan het calculeren van zijn producten. Christiaan: "Maar ook door rationeel te produceren met bijvoorbeeld de KKM kan ik 12 halfgebakken minibolletjes voor € 1,75 aanbieden." Een derde kanaal moet je zoveel mogelijk vermijden, er is toch vaak iemand die het goedkoper kan. Zelf heeft hij twee restaurants die producten afnemen, de rest van de omzet komt uit eigen winkels. Maar natuurlijk moet je ook wel eens een actie houden. Nu is er een actie voor gehandicapten die een nieuwe bus nodig hebben. Kinderen gaan langs de deur om producten van bakkerij Ehrenhard te verkopen, een deel van de opbrengst gaat naar de bus. Dit is heel erg goed voor de naamsbekendheid.

• *Investeren*

Je moet investeren in machines die geld opbrengen, bijvoorbeeld een grote oliebolbak en natuurlijk de kleinbroodmachine van Kalmeijer, zegt hij lachend. "Ik zie wel eens winkels die vele tonnen kosten, dan denk ik, hoeveel moet je meer verkopen om dat eruit te kunnen halen? De winkel moet netjes zijn, de koeling moet goed zijn, maar je moet met beide benen op de grond blijven staan."

• *Collegialiteit*

Om te leren en ideeën op te doen moet je ook veel rond kijken. Sinds ongeveer een jaar is Christiaan aspirant-lid van Heerlijk & Heerlijk. Dit is een club van gedreven bakker-ondernemers die ook regelmatig bij elkaar komen. Tijdens deze bedrijfsbezoeken houdt Christiaan zijn ogen en oren



*Bakker Christiaan en Thomas voor de meest ideale kleinbroodmachine*

goed open. In januari komen de collega's bij hem kijken, hij hoopt dan definitief lid te kunnen worden.

Ook voor de winkelaankleding en de reclame-uitingen vindt hij dit prettig. Als alles definitief is gaat hij de naam van het bedrijf aanpassen, nu heet het nog bakkerij Ehrenhard en het wordt dan 'Bakkerij Lorkeers'. Met als uitgangstekst 'Lekker van Lorkeers'. Iets wat natuurlijk perfect in de bedrijfsfilosofie past.

• *Een sociaal beleid voeren voor je medewerkers en voor jezelf*

Een paar speerpunten van Christiaan zijn: verdeel de nachturen, als iemand een feestje heeft op zaterdag moet hij/zij vrij kunnen nemen, zorg voor een balans tussen inspraak en jouw visie, geef leerlingen de kans om te leren, zorg voor een stageplek en houd de nachturen binnen de perken. Doordeweeks beginnen de eerste twee bakkers om 03.30 uur, vrijdag om 02.00 uur en voor de zaterdag beginnen ze op vrijdagavond om 23.00 uur.

Christiaan en Gerlinda zorgen ook voor hun vrije tijd, want met drie opgroeiende kinderen moet je zorgen dat ze voldoende aandacht krijgen. Hij begint zelf doorgaans om 06.00 uur en is er dan de hele dag, waar nodig. Mocht er 's middag een klant komen die een taart wil hebben of appelpunten met slagroom, dan kunnen die nog even gemaakt worden. Ook rijdt hij meestal nog even de filialen langs. De laatste maanden van het jaar staat hij op donderdag in Nijverdal en op zaterdag in Hellendoorn voor de winkel oliebolletjes te bakken. Uiteraard is dit goed voor de verkoop, maar hij kan dan ook al zijn klanten even spreken. Gerlinda, die recent bevallen is van hun derde kindje, doet op dit moment hoofdzakelijk de administratie, personeelsbeleid en planning.

## Conclusie

Al deze punten gelden niet alleen voor een startende bakker-ondernemer, maar voor ieder bakkersbedrijf in Nederland en België. Bedrijven zijn kruiwagens en die moet je duwen! De bakkerij is een bedrijfstak waar hard gewerkt moet worden, maar de ondernemer moet ook nadenken en om zich heen kijken. Zo nu en dan moet hij weer eens wakker geschud worden. Wij zijn dan ook blij en bedanken Christiaan hartelijk dat deze bakker-ondernemer ons zijn 'recept' in ondernemen heeft gegeven, zodat u daar uw voordeel mee kunt doen! •

# BAKKERIJTENTONSTELLING



*Van zondag 4 t/m dinsdag 6 maart  
De beurs zal plaatsvinden in de RAI  
Europalaan 8, 1078 GZ Amsterdam*

*Openingstijden:*

*zondag van 10.00 - 18.00 uur;  
maandag van 10.00 - 19.00 uur;  
dinsdag van 10.00 - 17.00 uur*



*Kalmeijer  
Koekjesvorm-  
machine  
type KGM*



*Kalmeijer kleinbroodlijn*



*Kalmeijer broodlijn*

Na twee jaar is het dan eindelijk zover: de Bakkerijdagen 2012 gaan van start! Op deze belangrijke vakbeurs voor de bakkerijsector ontbreekt Kalmeijer uiteraard niet met een stand waar een complete bakkerij de hele dag in bedrijf is. Onze proefbakkers laten zien waar het in de bakkerij eigenlijk allemaal om draait: dagelijks kwaliteitsproducten bakken!

Met de Kalmeijer machines kunt u op eenvoudige wijze ambachtelijke producten maken. Zo produceren zowel grote als kleine ambachtelijke bakkerijen in Nederland en België dagelijks hun kwaliteitsassortiment brood. Juist die producten waarvoor de consument elke dag naar de warme bakker gaat!

*Kalmeijer Broodsnijmachine type KBE*



Kalmeijer ontwikkelt, verkoopt en onderhoudt al meer dan 90 jaar bakkerijmachines. Daarnaast zijn wij ook het juiste bedrijf als het gaat om bakkerijadviezen geven. Bovendien hebben al onze vertegenwoordigers een bakersopleiding genoten. Zij staan u niet alleen bij als het gaat om het in bedrijf stellen van de machines, maar geven ook baktechnische adviezen. Ook zullen de Kalmeijer machines bijdragen aan het economisch rendement van uw bedrijf door een efficiëntere productie. Zo wordt u minder afhankelijk van schaars te krijgen en minder goed geschoold personeel, terwijl uw kwaliteit beter wordt. Door de eenvoudige bediening kan iedereen ermee werken. Uiteraard is onze servicedienst 24 uur per dag en 7 dagen per week voor u bereikbaar. Wat kunt u allemaal zien in onze bakkerij op de bakkerijdagen? Een volledige broodlijn en een automatische kleinbroodlijn type KKL. Daarnaast is de puntjes- en stokbroodmachine type KPS aanwezig evenals de koekjesvormmachine type KGM. U weet hoe snel en eenvoudig de speculaas in de winkel ligt, als u gebruik maakt van onze koekjesvormmachine. Zou het daarom niet interessant zijn om uw hele assortiment koek op deze wijze te produceren? Met de figuurwalsen heeft u dit snel voor elkaar, we hebben hier een groot assortiment van. Goed om te weten is dat er ook een figuurwals naar uw eigen idee gemaakt kan worden.

Ten slotte wordt er ook aan de bakersvrouw of het winkelpersoneel gedacht: de ideale broodsnijmachine type KBE. Goed en vers brood dient ook mooi gesneden te worden met minimale inspanning van uw personeel. De klant wil een mooi gesneden brood en niet een brood dat ingedrukt en kapot gesneden is. Op onze stand kunt u het zelf uitproberen.

Op de Kalmeijer stand kunt u onze producten, die de hele dag worden gebakken, ruiken en proeven. Uiteraard kunt u met al uw vragen bij onze stand terecht. Onze vertegenwoordigers staan voor u klaar om te vertellen wat de mogelijkheden voor u zijn. Dan zult u merken dat Kalmeijer weet waar het in de ambachtelijke bakkerij om draait, namelijk perfecte producten.

**Graag tot ziens op de Kalmeijer stand!**

## DEMONSTRATIES RIJSAUTOMAAT EN PUNTJESMACHINE TYPE KRP

	<b>Witte puntjes</b>	<b>Bruine puntjes</b>	<b>Bruine pistolets</b>
Demonstratie	13.40 uur	15.00 uur	17.55 uur
Uit de oven	16.00 uur	17.30 uur	20.50 uur

## DEMONSTRATIES KLEINBROODMACHINE TYPE KKM

	<b>Krenten-bollen</b>	<b>Witte bollen</b>	<b>Bruine bollen</b>	<b>Mais-bollen</b>	<b>Bruin krokant</b>
Demonstratie	11.40 uur	13.25 uur	14.45 uur	16.15 uur	17.25 uur
Uit de oven	13.40 uur	15.40 uur	17.10 uur	18.40 uur	20.10 uur

## DEMONSTRATIES VOLAUTOMATISCHE BROODLIJN

	<b>Witbrood</b>	<b>Bruin brood</b>	<b>Donker meergranen</b>	<b>Krenten-brood</b>	<b>Licht meergranen</b>
Afmeten	10.05 uur	12.05 uur	13.45 uur		16.45 uur
Langsteken	10.55 uur	12.55 uur	14.30 uur	16.00 uur	17.30 uur
Uit de oven	13.10 uur	15.15 uur	16.30 uur	18.00 uur	19.35 uur



# HET LIJKT ANDERS, MAAR ER IS TOCH VEEL HETZELFDE

*Als u eerst het artikel van bakkerij Ehrenhard gelezen heeft, kunt u hier lezen dat ook voor België geldt: een startende bakker met de juiste drive, werkt! Bakkerij Huibers is gevestigd in Hamont-Achel, net over de grens bij Budel. Dit bakkers-echtpaar is wel op een heel speciale wijze gestart. Zij namen de afgebrande bakkerij van bakker Van Deurzen over.*

Sinds jaar en dag had Jos van Deurzen een bakkerij in Hamont, waar ook zijn zoon Peter werkte. In de zomer van 2004 werd de bakkerij door brand getroffen. Peter had al niet veel goesting om de bakkerij over te nemen en met een verbrande inboedel al helemaal niet. In de bakkerij werkte naast vader en zoon nog drie gasten. Eén van die gasten was Rogier Huibers. Hij werkte hier al sinds 1988 en heeft voornamelijk hier zijn opleiding gevolgd. Na het nodige getouwtrek neemt Rogier (35) de bakkerij over en start in januari 2005 in een opgeknapte bakkerij. Het filiaal dat bakkerij Van Deurzen had, heeft hij weggedaan evenals de overige medewerkers. Hij is alleen werkzaam in zijn bakkerij. Mevrouw Huibers werkte in de winkel bij bakker Van Deurzen en had dus al de nodige ervaring. Hamont-Achel, een gemeente met ongeveer 13.000 inwoners, heeft drie bakkerijen in Hamont en twee in Achel en de nodige supermarkten. Je moet als artisanale bakker echt je best doen om klanten in je winkel te krijgen. Op zondag komen veel Nederlanders in zijn winkel. "Laat de Nederlandse collega's maar gesloten zijn, daar kunnen wij lekker van profiteren. Wij houden donderdag wel onze wekelijkse rustdag. Vroeger was het lastiger, toen wij nog geen euro hadden en twee kassa's, één met Belgische francs en één met guldens. Wij moeten vooral de euro behouden," zegt Huibers praktisch.

De openingstijden zijn doordeweeks om 08.00 uur en in het weekend om 07.30 uur, de eerste winkeldame is er al om 07.00 uur. Daarnaast werkt mevrouw Huibers ook regelmatig in de bakkerij om haar man met verschillende werkzaamheden te assisteren. In de winkel staan naast zijn vrouw en schoonmoeder nog twee fulltime winkeldames. Zijn schoonmoeder is zoals de Belgische belastingdienst het noemt 'zelfstandig helpster'. Dit is voor iedereen prettig en het scheelt weer in de belasting, zegt Huibers zuinig.

De eerste jaren waren zeker niet gemakkelijk, maar door hard werken met een duidelijke visie zijn de heer en mevrouw Huibers gekomen waar zij nu zijn. Hoe ziet hun visie en bedrijfsplan er uit? Het komt er in het kort op neer dat zij proberen met zo min mogelijk personeel te werken, een perfecte kwaliteit neer te zetten en elke verdiende euro terug te stoppen in het bedrijf. En zeker niet onbelangrijk, Rogier wil toch voldoende vrije tijd om te kunnen genieten met zijn kinderen van 9 en 5 jaar.

Sinds de overname in 2005 is er het nodige veranderd bij bakkerij Huibers. Ruim twee jaar geleden is de winkel volledig vernieuwd, de verkopen gingen

gewoon door in een noodwinkel achter de bakkerij. De winkel is mooi strak met veel grijstinten, roestvrij staal en de juiste verlichting. De producten komen goed tot hun recht in deze mooie winkel. Tevens wordt er gebruik gemaakt van een nieuw kassasysteem waarin alle producten staan geprogrammeerd, zodat er geen vergissingen gemaakt kunnen worden. Het bijvullen van de broodrekken gebeurt aan de achterzijde. De wand achter de broodrekken is door middel van schuifdeuren te openen.

In de bakkerij was alle noodzakelijke apparatuur aanwezig. Een Kalmeijer broodlijn bestaande uit een rijsautomaat oud model type KRA, een Kalmeijer Oppunt- en Opmaakmachine type KOO, een uitwalsapparaat type KUA, een kleinbroodstraat, een rotatieoven, een kneder, veel vries- en koelruimte en alle apparatuur voor de patisserie.

Aan de oude Kalmeijer broodlijn waren de laatste jaren veel storingen. Geen wonder, als je het hebt over apparatuur van ruim 40 jaar oud. Maar elke storing is er één te veel en kost veel tijd. De techniek was natuurlijk ook uit de jaren zeventig. De klima-installatie deed het niet meer, alle walsen waren versleten, de machines waren vervelend en niet goed meer te reinigen. Bakker Huibers was echt aan iets nieuws toe. Er zijn veel aanbieders op de markt, je zou denken dat er genoeg te kiezen valt. Dat valt tegen, bakker Huibers vindt het bollensysteem niks voor hem. Je kunt in zijn optiek geen goed brood opmaken (langsteken) vanuit een bol zonder het deeg veel te forceren. In zijn leerperiode werkte hij bij een bakker met een bollensysteem. Ook de langstekers voor het bollensysteem van nu, verschillen qua systeem nauwelijks van die van vroeger. Uitwalsen door middel van één of twee walsenparen, oprollen en langpersen, zoals hij dit noemt.

*Bakker Huibers met Marc voor zijn ideale installatie*





De onmisbare zijuitvoer

Rogier kende de vertegenwoordiger van Kalmeijer, Marc Wesseling, al vele jaren. Marc had hem al vaak tips gegeven om zijn brood te verbeteren, hij is vooral voorstander van een goed proces. Dit betekent in zijn filosofie:

- Goed kneden.
- De juiste watertemperatuur waardoor een goede deegtemperatuur ontstaat.
- Een korte voorrijs.
- Voldoende lange puntrijs tot de deegpunten goed zijn losgekomen.
- Goed ontgassen voor het langsteken.
- Het brood goed uitbakken.

Stuk voor stuk feiten waar je als goede bakker niet omheen kunt, maar die met een ruim 40 jaar oude installatie niet meer te realiseren zijn. Het proces van bakker Huibers kun je samenvatten als veel te kort, maar door middel van dure hulpgrondstoffen werd het nog redelijk acceptabel brood. Een rijsautomaat zonder klima en walsen zonder teflon zijn dan ook verre van ideaal.

De knoop werd doorgehakt, er werd een nieuwe Kalmeijer broodlijn besteld bestaande uit de volgende machines: een volledig gereviseerde afmeet- en oppuntmachine type KAO, een nieuwe rijsautomaat 170 en een nieuwe toeplooi- en langsteekmachine type KTO. Het is een installatie speciaal voor langbrood. Er wordt slechts een gering aantal ronde broden per dag verkocht, zodat de aanschaf van een speciale ontgasser voor rondbrood type KVD en een conische opboller type KCO geen zin had. In juni 2010 werd de installatie geplaatst en door Marc in bedrijf gesteld.

Na enige tijd zijn wij bij bakker Huibers tijdens de productie gaan kijken wat de bevindingen zijn. Op het moment dat wij binnenkomen is de bakker al volop degen aan het kneden. Het eerste deeg zit al in de rijsautomaat, het tweede deeg in de trechter van de afmeetmachine en het derde deeg wordt gekneed. Er is maar één kneder dus er moet goed gepland worden om alles achter elkaar in te voeren. In de eerste charge zitten wit-, bruin- en volkorenbrood. Bijzonder opmerkelijk is het speciale 'kinderbrood'. In Nederland kennen wij de reclame 'witbrood waar bruin in zit'. Dit is een reclame van een supermarktketen, die inspeelt op kinderen die graag witbrood eten. Bakker Huibers heeft hier zijn eigen variant op gemaakt. Er worden een aantal afgewogen witte en bruine deegstukken op de werkbank gelegd en in tweeën gedeeld. Deze

deegstukken worden langgerold en daarna wordt een bruin en een wit deegstuk getwist en tot een gewone deegpunt gevormd. Deze deegpunten worden weer ingevoerd in de rijsautomaat. Als alle deegstukken zijn afgewogen wordt de rijstijd ingesteld.

Er is nu een moment van rust. De volgende degen worden klaargezet, de kar met broodblikken staat ook al klaar. In de narijskast staat al een ovenkar met veel broodsoorten. Huibers vertelt: "Wij maken 50 soorten brood van 25 degen. Het is niet te doen om al die degen iedere nacht te maken, ook omdat van enkele soorten maar een stuk of 10 gemaakt worden. Elke dag maak ik één of meer soorten extra, die gaan ongebakken in de diepvries. Na de productie zet ik deze soorten klaar op een ovenkar en plaats deze in een koelcel. Als ik begin met werken plaats ik deze kar in de narijskast. Zo kunnen deze soorten voor de 'vers' gedraaide soorten weggebakken worden." Een wel zeer efficiënte manier van produceren! Ook sandwiches, vlaibodems (ongevuld en ongebakken), croissants en koffiekoeken gaan allemaal via de vriezer. Bijvoorbeeld vannacht wordt aan het einde van de productie een deeg voor 150 Waldkornbroden gemaakt voor de diepvries. Als de rijstijd verlopen is, klinkt er een signaal en kan er worden langgestoken. Als de broden in de narijskast staan, draait het deeg voor de volgende charge al. Wat bij het kneden opvalt is de secure werkwijze van de bakker, alles wordt netjes afgewogen. Het water wordt in één keer aan een deeg toegevoegd en het komt maar eenmaal voor dat de bakker nog een beetje water toevoegt. Tijdens deze charge neemt bakker Huibers even tijd om ons te vertellen wat hij vindt van zijn nieuwe broodlijn.

### Kalmeijer Afmeet- en Oppuntmachine type KAO

Hij is apetrots op zijn gereviseerde machine. Deze machine is zo mooi dat je geen verschil ziet met de nieuwe machines. Er zit een geheel nieuw binnenwerk in en een teflontrechter. Ideaal, je hoeft nauwelijks de trechter in te vetten. "Scheelt ook weer geld," zegt hij lachend. "De deegstukken zijn allemaal gelijk van gewicht en het gaat zo snel, in een wip is een deeg afgewogen met 19 stuks per minuut. Bij een kleiner deeg kan ik niet eens weglopen, want dan is het al afgewogen en perfect ingevoerd in de kast. Eens in de week geef ik de machines een grote schoonmaakbeurt en is alles weer spik en span."

### Kalmeijer Rijsautomaat type KRV 170

De 170 staat voor de inhoud van 170 deegstukken. Bakker Huibers noemt één voor één alle voordelen van deze rijsautomaat:

- Het allerbelangrijkste voordeel is de klima. De temperatuur en vochtigheid zijn digitaal in te stellen. Je hebt een hele goede verdeling van vocht en warmte. Vroeger was het armoe troef in de winter, ik verwacht dat wij nu fluitend de winter doorkomen. De bakkerij van Huibers is behoorlijk groot en daardoor in de winter niet eenvoudig op temperatuur te krijgen, ondanks grote kachels. Ook van de optrekkende kou van de vloer zal ik geen last hebben door de kunststof laden. Het laatste Waldkorndeeg voor de vriezer was wat plakkerig, maar even de ventilator inschakelen en het deeg loopt probleemloos door de langsteker.

Kinderbrood getwist bruin en wit deeg



- De variabele snelheid. Ideaal bij het langsteken zeker als ik de deegstukken moet decoreren of ronde broden wil maken. Ik zet de rijsautomaat gewoon iets trager. Ook gebruik ik de knop om de rijstijd te bepalen van de deegstukken na het afwegen, dit doet ik in combinatie met de rijstijdteller.
- De schommels die veel verder uit elkaar staan voor meer tolerantie.
- Overall teflonkleppen betekent gemakkelijk te kuisen en het wordt niet zo vies als vilt. Het enige stukje vilt dat nog gebruikt wordt, is gemakkelijk te vervangen.
- Met de uitvoerstops is het makkelijk werken. Je kunt tussen alle brooddeegsoorten een 'stop' ingeven. De rijsautomaat weet dan wanneer er een nieuwe soort aankomt en stopt dan bij het uitvoeren. Dan kan ik een andere kar of platen pakken. Dit gebruik ik vaak in combinatie met de deegstukenteller. Deze telt elk afgewogen deegstuk. Als ik verschillende soorten maak van één soort deeg, dan laat ik de machine een gepaste hoeveelheid deegstukken invoeren en dan druk ik tussen het afwegen door op de uitvoerstop. Ik hoef dan bij het langsteken niet op te letten of ik al genoeg deegstukken van een bepaalde soort heb.
- Degelijkheid van de rijsautomaat. Overall inox. Ook de rijsautomaatzakjes type Kalmolux werken ideaal, er plakt niets aan vast.
- Als ik wil gaan invoeren kan dat ook direct, ik hoef niet te wachten dat de rijsautomaat aan het begin is.
- Doordat de machines op wielen staan is het kuisen rondom de machines gemakkelijk. De naloop gebruik ik elke dag, dan drogen de Kalmoluxzakjes. De kachelletjes, de blauwe UV lamp en de ventilator gaan aan en de rijsautomaat doet op zijn langzaamste stand één rondje.
- De handzame geplastificeerde kaarten met een korte instructie over de werking van de machines.
- Ik kan gewoon naar de vriezer gaan en mijn vlaaien en sandwiches eruit halen de rijsautomaat blijft rustig zijn werk doen.

Op de vraag of bakker Huibers de gebruiksaanwijzing gelezen heeft, moet hij dit deels ontkennen. Wij wijzen hem erop dat hierin gedetailleerde informatie staat met betrekking tot o.a. werking en onderhoud. Tijdens de nacht komen er nog een paar vragen boven, deze beantwoorden wij graag maar ze staan ook in de gebruiksaanwijzing. Een groot voordeel van Kalmeijer vindt hij dat er veel aan nazorg wordt gedaan. Marc heeft de installatie gedurende de nachtelijk productie in bedrijf gesteld. Ook komt hij regelmatig langs om te vragen of alles naar wens is en geeft nuttige tips. Vandaag geeft Marc nog een paar tips voor het gebruik van de koekjesvormmachine type KGM. Tevens wordt er nog gesproken over een nieuw watermeng- en meetapparaat type KWD 45. De juiste hoeveelheid water met de juiste temperatuur zonder klieren en vergissingen in de deegkuip krijgen, dat is toch ideaal en geeft rust.

### **Kalmeijer Toeplooi- en Langsteekmachine type KTO**

Bakker Huibers wordt bijna lyrisch als hij over 'zijn' langsteker vertelt. Er is geen machine op de wereld die de broden zo mooi langsteekt. De beweging in twee richtingen is werkelijk perfect voor het brood. Ook de mogelijkheid om vloerbrood op te maken

via de zijuitvoer wordt veel gebruikt, zo ook deze nacht. Het laatste deeg Waldkorn afgewogen op 620 gram, wordt op deze manier langgestoken. Bakker Huibers vindt alleen dat de broden nog korter zouden mogen. De tip die wordt gegeven is de broden niet in drieën maar in vieren te plooiën. Dit werkt perfect, de broodjes zijn gelijk een stuk korter. Kijk, dat is het voordeel van Kalmeijer nazorg. Zelden zie je nog een vertegenwoordiger na de aankoop. Bij Kalmeijer vinden wij dat dan het echte werk voor klantenservice begint!

Tijdens het enthousiaste verhaal van deze bakker gaat het werk natuurlijk gewoon door. De eerste charge gaat de oven in en de derde charge moet al weer worden opgemaakt. De bakker vertelt: "Vroeger was ik heel druk maar tegenwoordig gaat alles veel relaxter en heb ik het gehele proces volledig onder controle. Daarnaast is mijn kwaliteit enorm vooruitgegaan en ook mijn vrouw is super enthousiast over het brood. Maar wat natuurlijk telt is dat de klanten enthousiast zijn: ze zeggen dat mijn brood langer mals blijft dan dat van mijn collega's."

De broden die uit de oven komen worden direct gelost en op broodwagens gelegd. Het op deze manier laten afkoelen van brood is belangrijk voor het behouden van een krokante korst. De karren worden naar het magazijn achter de winkel gereden. Bakker Huibers noemt dit het snijhok. Hier worden enkele bestellingen gesneden en voor het snijden van het zware roggebrood staat er een vleessnijmachine, de klanten willen plakjes van 4 tot 5 millimeter dikte hebben. Maar het echte snijwerk wordt in de winkel gedaan, daar staat de Kalmeijer automatische broodsnijmachine type KBE. Volgens de bakkersvrouw een fenomenaal apparaat. "We hadden eerst gekozen voor een snijmachine met een automatische duwer die naar achteren beweegt en op veerkracht naar voren. We hebben lang gedubbd, de machine kostte de helft minder en de verkoper had verteld dat hij net zo goed is en ook op wieljes staat. Na een jaartje rommelen en veel bezoeken van een techniekier kwam tot slot de opmerking dat het wel aan mijn brood zou liggen dat de snijmachine het niet goed deed." Vertegenwoordiger Marc van Kalmeijer heeft wederom de voordelen uitgelegd en wist een koude bakkerswinkel die voor voldoende geld hun snijmachine wilde overnemen. De aankoop werd gedaan en de verwachtingen waren hooggespannen toen de KBE gebracht werd, want dit was toch het summum op snijmachinegebied. De KBE heeft ons geen enkele keer teleurgesteld. Het vergt een behoorlijke investering maar hij snijdt dan ook perfect en is vooral ook stil. Eigenlijk doet iedere bakkersvrouw zich tekort als er geen KBE in de winkel staat, maar bovenal doe je je klanten tekort. Want brood dat mooi gebakken en prachtig van model is, moet ook na het snijden zo blijven. De klant moet een gaaf gesneden brood meekrijgen. Ook het schoonmaken van de machine en de verrijdbaarheid krijgen nog een pluim. Wat ook heel erg fijn is, is de grote deur aan de voorzijde die open kan om de machine uit te vegen en de lichtgewicht kunststof kruimellade. Tot slot vragen wij bakker Huibers nog naar enkele van zijn grootbroodrecepten.



*De laatste hand voor het in de oven gaat*



*Zo snel mogelijk lossen*



*Diverse soorten uit de diepvries*



*Waldkorn extra kort opgemaakt*



## Receptuur

### KALMEIJER DEELNAME AAN BEURZEN IN 2012

#### Bakkerijdagen

Amsterdam  
4 t/m 6 maart

#### Internorga

Hamburg  
9 t/m 14 maart

#### IBA

München  
16 t/m 21 september

#### Broodway

Kortrijk  
30 sept. t/m 3 oktober



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

#### Voor België

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

#### Redactie-secretariaat

L. Faltay  
I. Peters

#### Medewerkers

S. Bon  
L. Doorduyn  
E. de Koning  
H. Schoenmakers

Grondstof	Ardeens- brood	Abdij- brood	Licht boeren bruin	Donker boeren bruin	Forsil	Grijze bollen	Mais brood	Rogge- brood	Witte- brood
Tarwebloem	4000	3000	7000	7500	4000	6500	25000	6000	11000
Tarwemeel	2000	4000	400	9000	4000				
Roggemeel	800	2500				1600		9000	
Maïsmeelmix							25000		
Zemelen	1200								
Zout	140	170	143	263	136	140		255	187
Gist	250	250	230	415	240	250	875	375	253
Suiker			100	150					155
Witbr.creme			170						275
Bruinbr.creme	500	300		375	240				
Hardbroodpoeder	200	300				170	500		
Desempoeider			80	150	80	80		300	110
Glutenpoeder						160	170	375	
Margarine				150	80	250			55
Roggena donker								255	
Water	6000	3500	5600	9200	4800	4600	26600	7800	6600
Trappist		3500							

Op sommige soorten, die ongebakken ingevroren werden, voegde hij vroeger glutenpoeder toe. Nu kan hij dat achterwege laten omdat de broden meer stand hebben. Op de verse soorten is het gistpercentage gereduceerd, omdat de degen in temperatuur iets oplopen tijdens de punttrijns en daardoor sneller loskomen. Allemaal voordelen van de nieuwe deegverwerkingsinstallatie. Volgens mevrouw Huibers is de broodkwaliteit beter geworden, zij merkt dit aan de reacties van klanten. Beter brood betekent betere verkoop, zo simpel is het!

Ook dit jonge ondernemerspaar heeft het aangedurfd om een bakkerij over te nemen. Het was letterlijk een afgebrande boedel en de loop was er helemaal uit, doordat het bedrijf een half jaar stilgelegen heeft. Toch hebben zij de stap gewaagd en met succes! In januari 2012 bestaan zij zeven jaar en er staat een bedrijf dat klinkt als een klok. Natuurlijk was het niet altijd even gemakkelijk en is het hard werken, maar zonder strijd geen overwinning, ook niet in bakkersondernemersland!

Terugkomend op de titel: Het lijkt anders, maar er is toch veel hetzelfde. Wat bedoelen wij hiermee? Twee bakkerijen zo verschillend van elkaar:

#### Huibers

Eén winkel  
Alleen werken in de bakkerij  
Geen specifieke winkelstraat  
Geen belegde broodjes  
België  
Eén oven  
Geen derde kanaal  
Geen lid van een bakkersclub

#### Ehrenhard

Drie winkels  
Zes personeelsleden in de bakkerij  
Doorgaande weg  
Wel belegde broodjes  
Nederland  
Drie ovens  
Twee restaurants  
Aspirant lid van Heerlijk & Heerlijk

Zo zijn er natuurlijk nog meer verschillen te vinden, maar wij zoeken liever de overeenkomsten:

**Durf, inzet, visie, hard werken van zowel de bakker als de bakkersvrouw, maar bovenal kwaliteitsproducten in de ruimste zin van het woord.**

Vooraf ook 'gewone' producten, zoals lekker wit-, bruin-, volkoren- en meergranen broodsoorten. Ook lekkere producten als koffiekoeken, vlaaien, appelbeignets, roomboter amandelstaven en oliebolletjes.

Geen producten zoals in de Bakkerswereld van 4 november 2011 staan: crème met meelwormen, tompouce met spinazie en pompoen of bokkepoetjes met gemalen sprinkhaan. Deze exotische producten zetten de warme bakkers echt niet op de kaart.

Doe maar gewoon, dan doe je gek genoeg is ook hier het credo! Om kwaliteitsproducten te maken is Kalmeijer de juiste partner voor de kleine en middelgrote bakker om u bij te staan om lekkere producten te maken. •



Mevrouw Huibers is blij met haar KBE