

OP BEZOEK BIJ BAKKERIJ MARC IN DRONGEN

Voor deze editie van het Kalmeijer bulletin zijn wij op bezoek gegaan bij Bakkerij Marc in Drongen. Deze bakker heeft recentelijk een Kalmeijer kleinbrood lijn, type KKL aangeschaft. In het teken van nazorg zijn wij bij Bakkerij Marc op bezoek geweest en gevraagd te vertellen hoe het ze is vergaan de afgelopen maanden en wat ervoor gezorgd heeft om voor machines van Kalmeijer te kiezen.



Bakkerij Marc

Een kleine 40 jaar geleden is Bakkerij Marc opgericht door Marc Decroock, samen met zijn vrouw. Samen hebben zij hard gewerkt, met als resultaat een prachtige bakkerij. Na het plotselinge overlijden van Marc zes jaar geleden, hebben Giljan en diens zus Dieuwertje de bakkerij van hun ouders overgenomen. Als mede-eigenaar is hun moeder nog steeds bij de bakkerij betrokken, samen met Dieuwertje is zij onder andere verantwoordelijk voor de winkel. Dieuwertje doet naast de winkel vooral de boekhouding.

Al van jongs af aan wist Giljan zeker dat hij bakker wilde worden, dat hij in zijn vaders' voetsporen zou treden was dan ook vanzelfsprekend. Hij heeft de opleiding "de Groene Poorte" gevolgd en alle stages die daarbij horen goed afgerond. Daarna is hij thuis komen werken, eerst als patissier en later ook als broodbakker. Door het vroegtijdige overlijden van hun vader was het bewandelen van dit pad niet altijd even gemakkelijk en kwam



Bakker Giljan

de overname veel te snel. Desondanks hebben zij zich hier als familie doorheen kunnen slaan en blijft Bakkerij Marc een succesvol familiebedrijf.

Eén van de belangrijkste pijlers van het succes van deze bakkerij is kwaliteit in de ruimste zin van het woord. Naast heerlijke producten van goede kwaliteit worden ook de klanten bij het succes betrokken. Door middel van acties worden de klanten "lekker" gemaakt. Vol enthousiasme verteld Giljan: "Het leuke van ondernemen is eigenlijk dat je altijd in de bakkerij bezig kunt zijn, een zekere mate van vrijheid hebt en dat je natuurlijk moet ondernemen om verder te komen. De vitrine bijvoorbeeld passen we aan op het moment van het jaar". Ten tijde van dit schrijven is het Valentijns tijd en is de vitrine dan ook geheel in stijl versierd met hartjes en leuke cadeaupakketten.

De eerste 20 jaar heeft Marc zonder broodlijn gewerkt. Er moesten eerst teveel andere investeringen gedaan worden, zoals de gemetselde oven en het vervangen van de winkel alvorens er over een Kalmeijer lijn nagedacht kon worden. De vertegenwoordiger van die tijd wist Marc zeker wel bij elk bezoek te enthousiasmeren, echter was de tijd er nog niet rijp voor.

Het moment om over te stappen op een broodlijn kwam toen Marc steeds meer soorten brood in moest kopen om te voldoen aan de stijgende vraag. Het ontbrak hem echter aan tijd om zijn assortiment uit te breiden. De vertegenwoordiger van Kalmeijer wist Marc te overtuigen dat de broodlijn minstens dezelfde kwaliteit zou leveren dan ambachtelijk handwerk en daarnaast alle gewenste soorten brood in kortere tijd kan verwerken. Inmiddels staat de broodlijn er alweer 18 jaar, een investering waar Giljan nog elke dag dankbaar voor is. "Blij dat mijn vader dat toen gedaan heeft. Als ik nu alles nog met de hand zou moeten maken, zou dat niet lukken", aldus Giljan.

Dat een stijgende omzet ook wel eens voor



Overzicht bakkerij

(luxe-)problemen kan zorgen heeft bakker Giljan ook al ondervonden. In dezelfde bakkerij, met dezelfde machines steeds meer omzet maken houdt een keertje op. De volgende logische investering was de aanschaf van een kleinbroodlijn.

Er is maar één Nederlandse fabrikant van kleinbroodmachines en dat is Kalmeijer. Kalmeijer is de enige producent van kopmachines in Nederland en België. Niet alleen prettig omdat Kalmeijer als geen ander weet welke typen kleinbrood er in deze twee landen gebakken worden en zich daar dan ook volledig met de ontwikkeling van machines op richt. Daarnaast biedt Kalmeijer als een van de weinigen nog directe ondersteuning aan de klant: onze eigen technische dienst staat voor u klaar voor service, onderhoud en bij storingen. Voor de baktechnische ondersteuning kunt u altijd terecht bij uw vertegenwoordiger.

Gedurende ruim 2 jaar heeft Giljan zich georiënteerd welke kleinbroodmachine hij zou moeten aanschaffen. Hij heeft met name gekeken naar:

- Bedieningsgemak: Zowel Giljan als zijn bakkersgast hebben een demonstratie van Kalmeijer bijgewoond tijdens een beurs in Kortrijk. Deze demonstratie heeft ze al gauw overtuigd: veel machines werken met computers en vaste instellingen. Als het deeg net iets stijver of slapper, warmer of kouder is moeten instellingen aangepast worden, wat bij de Kalmeijer machine het gemakkelijkst gaat. Verder kan iedereen met de machine werken.
- Schoonmaken: Ook op dit punt scoorde de Kalmeijer machine het hoogst. Doordat er alleen een beetje bloem gebruikt wordt bij de verwerking van gevulde broodsoorten en de bloem hierbij zeer nauwkeurig gedoseerd wordt op het afgewogen deegstukje, wordt de machine eigenlijk niet vuil. Ook de mogelijkheid om de machine open te klappen waardoor alles goed bereikbaar is werd als zeer positief ervaren.
- Mogelijkheden: Door het grote gewichtsbereik van de machine, van 20 tot 120 gram, kan het gehele assortiment gemaakt worden. Van mini sandwiches tot

Italiaanse bollen. Ook is alleen het verdelen van het deeg met de Kalmeijer machine mogelijk.

- De compactheid van de machine.
- De flexibiliteit van de machine: Met een deeg van 20 kilo pistoletdeeg maak je in no time verschillende producten zoals mini's, gewone broodjes en Italiaanse bollen. Ook de deegstukkenteller werkt dan gemakkelijk. Je stelt hem in op het gewenste aantal en de machine stopt als dit aantal bereikt is.
- Variabele snelheid: Ideaal als je gedecoreerde broodjes maakt. Doordat de machine geen bloem gebruikt bij het opbollen zijn de deegbolletjes voldoende pikkerig om bijvoorbeeld sesamzaad vast te houden. Je zet de machine iets trager en je kunt het decoreren prima bijhouden.
- Service en nazorg: De goede serviceafdeling van Kalmeijer die een landelijke dekking heeft. Ook het inbedrijfstellen van de machine werd als bijzonder plezierig ervaren. Na een tijdje is de vertegenwoordiger Peter Geertsema nog een keer geweest om de puntjes op de i te zetten.
- De prijskwaliteitsverhouding is zeer goed bij de Kalmeijer kleinbroodmachine.



Prachtige pistolets

Wij vragen Giljan naar zijn ervaringen en bevindingen, nu hij een aantal maanden met de kleinbroodmachine werkt: "Voor ons is Kalmeijer de beste en meest flexibele kleinbroodmachine voor de ambachtelijke bakker. Onze broodjes zijn "ronduit" perfect. Wij hebben er lang genoeg over nagedacht maar zijn blij met onze keuze", aldus een tevreden bakker Giljan.

In België zijn pistolets de belangrijkste kleinbroodsoort. Een Belgische warme bakker wordt door de consument beoordeeld op de kwaliteit van zijn pistolets. Hoe beter de pistolets zijn, des te meer omzet hij met dit product zal hebben. Onze bourgondische zuiderburen zijn bereid om voor een goed pistoletje een stuk om te rijden, met name in het weekend. De Belgische warme bakker is op zondag geopend en verkoopt dan meer pistolets dan gedurende de rest van de week. Deze broodjes dragen dan ook aanzienlijk bij

aan het bedrijfsresultaat. Ze worden op een zondag meerdere malen vers gebakken om de consument een zo vers mogelijke, lees warme, pistolets aan te bieden.

Iedere bakker heeft zijn eigen unieke recept en werkwijze om tot een voor hem zo goed mogelijk eindresultaat te komen. Voordat een bakker iets aan de werkwijze of receptuur gaat veranderen moet er heel wat gebeuren. De angst is altijd aanwezig dat de omzet in pistolets terugloopt. En minder klanten in de winkel betekent ook dat er andere producten minder worden verkocht.

Giljan maakt zijn heerlijke vloerpistolets met de kleinbroodlijn: "In eerste instantie was het even zoeken naar de voor ons makkelijkste werkwijze om de beste vloerpistolets te maken. Eenmaal uitgedokterd is het een fluitje van een cent. Bij de ene bakkerij is het zetten van de tapijtenwagen naast de machines de beste werkwijze, bij ons is dat de pistolets overzetten."

Bakkerij Marc zit midden in een woonwijk met twee basisscholen in de buurt en een bibliotheek. Passanten zijn er dus altijd wel, maar hoe krijg je die nu in de winkel. Met behulp van social media, een van de specialiteiten van Dieuwertje, lukt dat best goed. Daarnaast krijgen de kindjes altijd een mini sandwich. "Dat doen we al zolang we hier de bakkerij hebben. Papa zei altijd geef de kindjes geen snoep maar altijd iets van jezelf. Buiten dat het weinig kost leren de jongste klanten de smaak van de bakker kennen. Zelfs nu als de kindjes volwassen zijn en met hun eigen kindjes komen is de sandwich toch zeer gewild! Ook nodigen we de twee scholen uit de buurt uit om in de bakkerij te komen kijken. Eerst maakte ik altijd een rondje brood, want machines die draaien is toch wel heel tof voor de kindjes. Nu maak ik een deeg sandwiches. Dat is wat makkelijker en sneller te demonstrenen dan een rondje brood. Mijn doel is om enerzijds te laten zien hoe leuk, afwisselend en prachtig het bakkersvak is en anderzijds natuurlijk om onze bakkerij nog meer naamsbekendheid te geven. We krijgen veel leuke reacties en menig kindje roept mij na als ik op straat loop!"

Bakkerij Marc is een super compacte bakkerij die goed is ingericht. Ze hebben eerst de



Controle van de instellingen

noodzakelijke zaken aangepakt. De bakkerij is 6 jaar geleden behoorlijk verbouwd met een nieuwe elektrische oven, wanden afgewerkt en alle stroom is op 380 volt gezet. Veel diepvries ruimte is er niet en wat er is zit vol met voorwerk van koffiekoeken en wat patisserie. "We hebben dan ook bewust gekozen om eerst een kleinbroodlijn te kopen en pas daarna aan vriezers te denken. Wat moet ik met vriezers als ik deze niet gevuld krijg? Zo ook met het verbouwen van de winkel. Niets is vervelender werken dan je winkel niet gevuld krijgen en teleurgestelde klanten naar huis laten gaan. Zorg eerst dat de bakkerij kan volgen en pak dan de winkel aan." Al met al een super rendabele efficiënte bakkerij, waarbij met de kleinbroodlijn ook ingesprongen kan worden op eventuele grotere bestellingen.

Tijdens ons bezoek maakt Giljan een klein deeg pistolets om zo de eenvoud van de lijn nog eens te laten zien. "Kijk", zegt hij "een kleinbroodlijn kost veel geld, dat is hoe je er tegen aan kan kijken, maar ik kijk ernaar hoeveel tijd deze lijn mij kan opleveren. We wisten toen we de lijn kochten dat we met een bakker minder verder moesten. Onze gast zat tegen zijn pensioen aan. Helaas is dat door omstandigheden sneller gegaan dan gedacht. De investering kwam daarmee wel op het juiste moment. Je moet je bakkerij niet uitrusten met een kleinbroodlijn, dat kan ook prima met een verdeel-opbolmachine en een sandwichmachine maar dat kost veel meer tijd, organisatie en energie. De kleinbroodlijn is alleen te bedienen, is sneller en ik hou energie over voor andere producten. En mijn kwaliteit lijdt er niet onder. Als ik zie hoeveel spanning de deegbolletjes mee krijgen uit de machine, met perfecte (vloer)pistolets als eindproduct!"

Het deeg krijgt een voorrijfs en gaat zonder doorslag te krijgen de trechter van de KKM in om verder te worden verwerkt tot bolletjes die rechtstreeks op de bakplaat gezet worden. Een deel van de productie loopt via de diepvries waar ze snel worden ingevroren. Na het invriezen worden de pistolets in de koeling gezet en worden de komende nacht in de narijskast geplaatst en afgebakken. Wat betreft de rentabiliteit van de machine is bakker Giljan zeer tevreden, hij betwijfelt of hij nog een andere machine heeft die zo rendabel is als de KKL, behalve de Kalmeijer broodlijn natuurlijk.

Bent u ook enthousiast geworden door dit artikel over bakkerij Marc, dan vindt u in dit bulletin onder "Uitgelicht" nog eens alle eigenschappen van de Kalmeijer Kleinbroodmachine op een rijtje en kunt u kijken of dit ook op uw bedrijf van toepassing kan zijn. 🍪