

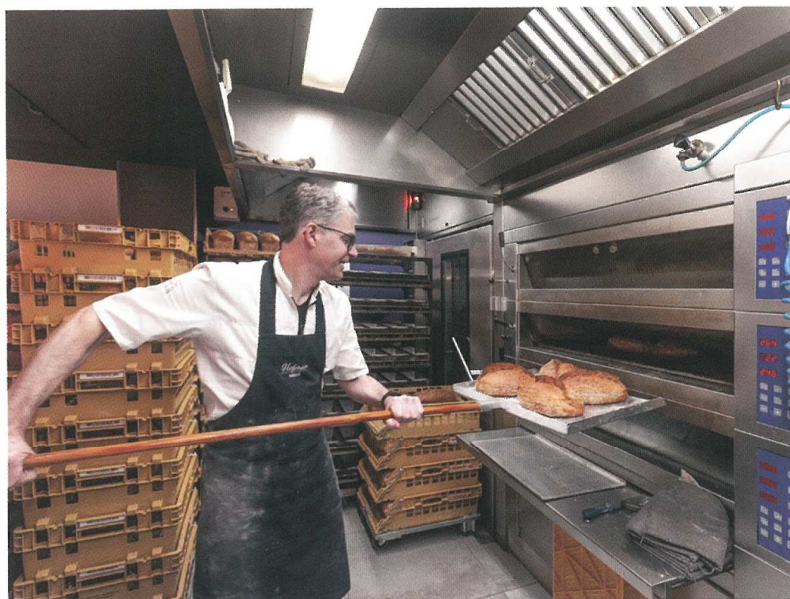
tekst Janneke Vermeulen | foto's Herbert Wiggerman



▲ De drie uitgestelde processen leveren Peter Hofman (l) veel voordelen op: "We zijn destijds op deze manier gaan werken om functionele redenen.

▶ "Nu pakken we uit de koeling wat we nodig hebben en kunnen we een heel gevarieerd assortiment à la minute bakken."

▶▶ Achter in de zaak staan zo'n zes mensen Toscaanse bollen op te maken, volkorendeg te mengen en mooie soepele degen voor desembrood te draaien.





Uitgestelde processen leveren veel voordelen op

Eén bakkerij, drie uitgestelde processen

Bij Bakkerij Hofman wordt voor het groot- en desembrood gewerkt met maar liefst drie verschillende uitgestelde processen. Dat had wat voeten in de aarde, maar inmiddels loopt het als een trein.

Het is een zonnige vrijdagochtend als Meester Boulanger Reindert Hameeteman in Sliedrecht Bakkerij Hofman binnenstapt. Het is druk in de zaak. Binnen staan zo'n acht klanten, maar ook achterin staan in een ruimte van pakweg 80 vierkante meter zo'n zes mensen te werken: Toscaanse bollen opmaken, volkorendeggen mengen, en mooie, soepele degen voor desembrood draaien. Een compacte ruimte voor wat hier gebeurt, merkt Hameeteman op. "Maar je ziet meteen dat de boel op orde is. Er

heerst een bepaalde rust en het is verzorgd en schoon."

Soepele bedrijfsvoering

Eigenaar Peter Hofman knikt: "Dat proberen we wel te creëren hier. Op vrijdagen werken we altijd tot 13.00 uur – alles moet in de ochtend gebeuren. Dus er staat druk op, maar het lukt. En over een paar uur kan ik weer lekker op mijn racefiets stappen. Onze productiemedewerkers hebben ook lekker twee middagen vrij." Hofman, opgeleid tot banketbakker, runt de zaak samen met zijn vrouw Petra. Daarvoor bestierden zijn ouders de bakkerij, die ze in 1994 overnamen van een bakker die het over de industriële boeg ging gooien. Een paar jaar hebben Hofman en zijn vrouw in de zaak warmgedraaid met hun (schoon)ouders. Zeven jaar geleden namen zij het stokje van hen over. "In die beginperiode kon ik het werk niet zo makkelijk loslaten; ik durfde niet op tijd naar huis te gaan", vertelt Hofman.

In de loop der jaren heeft hij verschillende uitgestelde processen ingevoerd voor het bakken van brood om zijn bedrijfsvoering soepel te laten verlopen. Hij licht toe: "Ik



► Serie

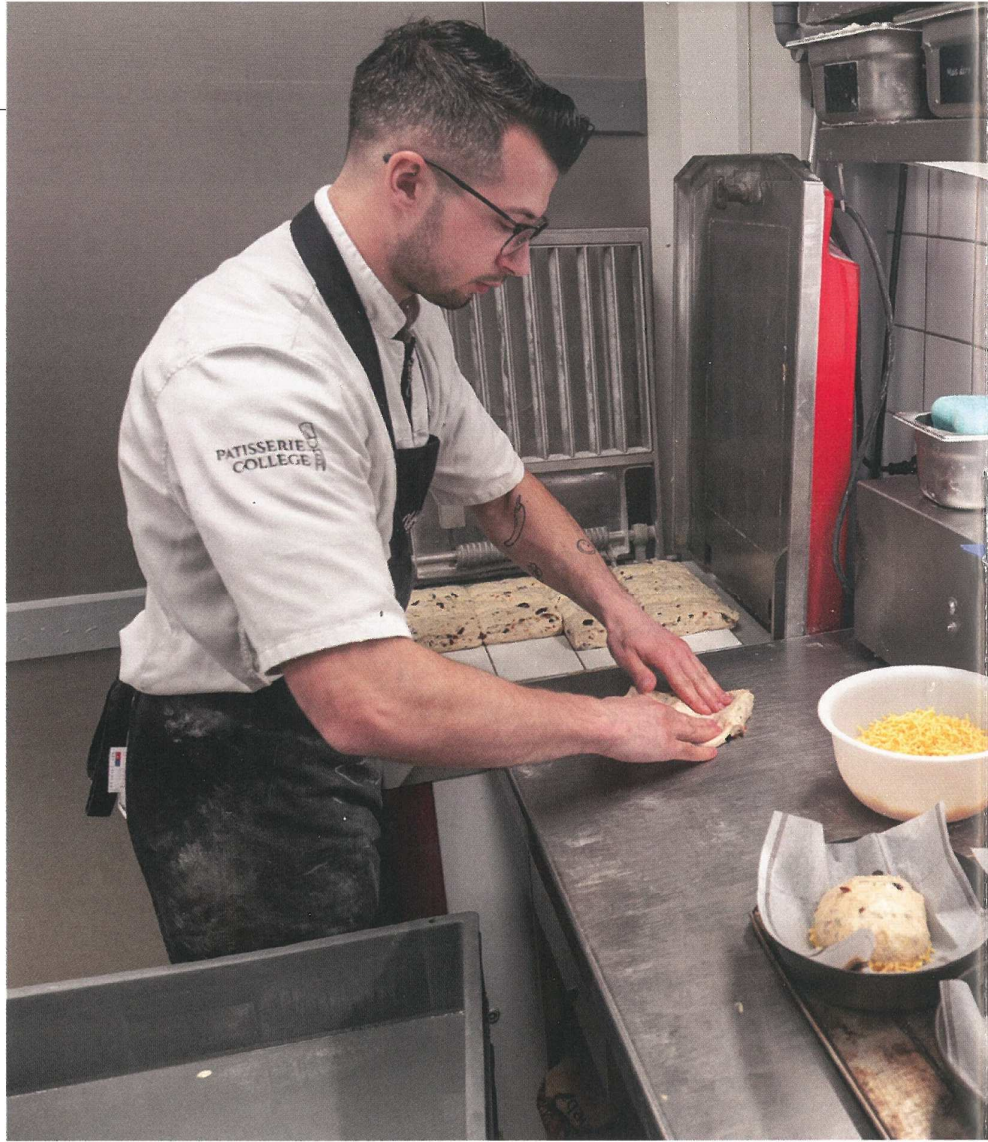
Toen Reindert Hameeteman in mei 2022 werd onderscheiden met de titel Meester Boulanger, nam hij zich voor om zijn collega's te helpen toekomstbestendiger te worden. Daarom bezoekt hij dit jaar voor Bakkers in Bedrijf bakkers die één ding met elkaar gemeen hebben: ze hebben zichzelf een nieuwe, vooruitstrevende werkwijze aangemeten. Deze nieuwe serie laat zien hoe ze dit aangepakt hebben en hoe het hen bevalt. De derde bakker die Hameeteman bezoekt, is Peter Hofman van Bakkerij Hofman in Sliedrecht.



wilde absoluut niet de nacht in, mijn vrouw was daar ook geen voorstander van. Dus ze zei: 'investeer maar in middelen die een gezonde nachtrust mogelijk maken'. Niet alleen voor onszelf fijner, maar we gunnen de medewerkers ook een sociaal leven." Voor wit, bruin en volkoren schafte Hofman een remrijkskast aan; het desembrood gaat via de koeling en voor meergranen heeft hij een flexbaker. "Daarnaast maken we nog banket, dat deden we al voordat we begonnen met brood bakken."

Van -8 °C naar 0 °C

De remrijzer heeft vanaf dag één een belangrijke rol gespeeld bij het broodbakken. Hofman vertelt aan Hameeteman hoe hij het proces aanpakt: "Ik vries voor op -8 °C. Voorheen hield ik de temperatuur twee uur op -8 °C, maar ik ben gewoon eens gaan testen wat het effect zou zijn als ik de temperatuur gelijk terugzet naar 0 °C zodra de kar erin gaat. Dat ging goed, alleen voor de weekend-overbrugging houd ik de temperatuur nog wel twee uur vast op -8 °C. Vervolgens loopt de temperatuur in tien uur op naar 26 °C. Met de instellingen heb ik wel wat moeten testen, zo is de rijstijd iets verkort." Hameeteman knikt instemmend. "Wat zijn de voordelen van een hogere starttemperatuur, behalve een lager energieverbruik?" vraagt hij. "Ik voorkom vriesschade aan het brood, zoals verkleuring en schade aan de randen. En er is minder volumeverlies. Ik heb echt een beter brood nu. De kruim is bovenin wel iets grof van structuur, maar dat effect krijg je sowieso bij een remrijzer." Voorheen had de bakker



ook last van gaten in de opmaak. "Ik dacht dat het aan mijn opmaker lag. Toen heb ik een nieuwe aangeschaft, maar dat maakte geen verschil. Uiteindelijk bleek de vochtigheid in de puntenkast te hoog, in combinatie met de vrij lage temperatuur in onze bakkerij. Daarom ontstond er al snel condensvorming. Nu staat het vochtgehalte op 50%."

Hameeteman reageert verbaasd; dat is laag! "Klopt, maar het werkt. Ik heb nu minder last van gaten en het deeg droogt niet aan", aldus Hofman. "En gebruik je nog speciale ingrediënten voor het brood dat via de remrijzer

gaat?", vraagt Hameeteman. Hofman: "Nee, ik heb geen ondersteuning nodig, zelfs geen glutenpoeder op het volkorenbrood. We gebruiken wel een topkwaliteit bloem, in combinatie met 3% van een actief broodverbetermiddel. Een groot deel van het proces verloopt vrij standaard. Zo draaien we op 27 °C en is de puntrijds 45 minuten."

Kwestie van testen

Hofman experimenteert wat af voordat hij de juiste formule heeft gevonden voor zijn uitgestelde processen. Gelukkig kan hij veel sparren met collega-bakkers, zoals Henrik Wullems van De Ambachterij in Schoonrewoerd (de eerste editie van deze serie ging over deze bakker - red.). Hofman: "Dat is erg handig, al zijn de omstandigheden in zijn bakkerij anders dan bij ons. Het is toch vooral een kwestie van testen wat voor jou werkt en wat niet."

Hameeteman is onder de indruk van de broodproductie die in de winkel ligt. "En niks is versgedraaid deze ochtend, behalve het meergranenbrood. Dat bakken we altijd

“
Het is vooral een kwestie van
testen wat voor jou werkt en wat
niet



◀ Achter in de zaak werken in een ruimte van pakweg 80 vierkante meter zo'n zes mensen.

► Bakkerij Hofman

Een kleine dertig jaar geleden, in 1994, namen de ouders van Peter (Jaap en Elly Hofman) de bakkerij aan het Burgemeester Winklerplein in Sliedrecht over. Lange tijd werd bij de zaak alleen banket gemaakt en werd het brood ingekocht. Sinds 2010 wordt al het brood in de bakkerij gebakken. Toen Peter en zijn vrouw het bedrijf in 2016 overnamen, hebben zij flink geïnvesteerd in apparatuur die dagproductie mogelijk maken. Bij de bakkerij werken circa 14 medewerkers (waarvan

4 in de productie), aangevuld met BOL- en BBL-leerlingen. De winkel beslaat zo'n 60 vierkante meters; de productieruimte is circa 100 meter. Boven de winkel bevindt zich nog een productieruimte voor chocolade.

Apparatuur bakkerij

Kneedmachine: Kemper
 Afmeetmachine: Kalmeljer
 Remrijs: Hein (via Burnex)
 Rotatie-oven: Hein (via Burnex)
 Oven: Hein (via Burnex)
 Flexbaker: Hein (via Burnex)

overdag”, vertelt Hofman. Het meergranenbrood dat niet verkocht wordt, gaat deels in de flexbakerkast. “Dat wordt tot 90% afgebakken, gelijk gelost in kratten en wordt vervolgens, als het bijna is afgekoeld, in de flexbaker weggezet. Het hoeft niet ingepakt of afgedekt te worden. De kast heeft een vochtigheid van 90%. Daardoor droogt het brood niet uit en korst het niet aan”, aldus de bakker. “Waarom leent juist meergranen zich voor de flexbaker?”, vraagt Hameeteman. “Dat craqueleert minder snel; bij bruin en vooral witbrood zie je bijvoorbeeld dat het wat schilfert aan de bovenkant, met name als het wat langer in de flexbaker staat. Klanten zien dat nauwelijks, maar ik wel.” Hofman maakt veelvuldig gebruik van zijn flexbakerkast: “Ideaal voor als je wel een veelzijdig assortiment wil voeren, maar niet dagelijks wil bakken. Ik haal bijvoorbeeld elke dag de bestellingen voor de verschillende soorten meergranenbroden eruit plus nog wat extra voor de winkel. Ook als ik wat volkoren of bruinbrood overhoud, gaat het in de flexbaker. En ik bak het gewoon op kleur

af; in de eerste fase 38 minuten en later nog acht minuten. Voor de zekerheid voeg ik 1% extra malspoeder toe aan het meergranenbrood, zodat de klant echt een goed product meeneemt.”

Externe vriescel

Een ander hulpmiddel dat Hofman gebruikt bij zijn bedrijfsvoering, is een grote externe vriescel. Hij licht toe: “Ruimtegebrek was hier altijd de grootste uitdaging, vooral rond de feestdagen liepen we klem. Twee jaar geleden liep ik tegen een externe ruimte aan van 170 vierkante meter vlakbij ons huis. We hebben er een enorme vriescel in laten plaatsen, waarin ruim 500 broodkratten kunnen staan. Alle banket en bake-offproducten die niet in de flexbaker passen of geen hardlopers zijn slaan we daarin op.”

De derde vorm van uitgesteld proces die Hofman gebruikt (naast de remrijzer en de flexbaker), is de koeling. Daarin gaan de desemstukken. “Die worden allemaal eerst opgemaakt en als deegstuk in de koeling

geplaatst. Nu pakken we uit de koeling wat we nodig hebben en kunnen we een heel gevarieerd assortiment à la minute bakken. Omdat we productie willen draaien, kunnen we meestal wel alles achter elkaar maken. Maar het maakt het ons wel enorm flexibel”, aldus Hofman.

De drie uitgestelde processen leveren hem veel voordelen op: “We zijn destijds op deze manier gaan werken om functionele redenen. Elke ochtend meerdere degen van vijftien kilo draaien, is voor ons niet werkbaar. Maar we hechten wel belang aan ambacht. Op deze manier hebben we tijd en aandacht voor ons product, kunnen we het bakmoment zelf bepalen, werken we kostenefficiënt, en bakken we goed, smaakvol brood met veel volume. Ook in de banketbakkerij zijn we de efficiency aan het doorvoeren, mede dankzij de aanschaf van een Mijmac-doseermachine en meer vriesopslag. Ja, de processen staan, al blijven we continu leren. De ontwikkelingen gaan razendsnel. Gelukkig houden we hier wel van een beetje experimenteren.” ●