

Meesterbakker Voskamp

BAKT PERFECTE OLIEBOLLEN IN **CREARE® FRITUURLIJNEN**

WE ZITTEN NU ECHT MIDDENIN HET OLIEBOLLESEIZOEN EN ALS HET GOED IS BENT U VOLOP AAN HET BAKKEN. DE RECEPTUREN ZIJN DE AFGELOPEN MAANDEN GEPERFECTIONEERD, DE BESTE OLIE IS GEKOZEN EN DE FRITUURLIJNEN DRAAIEN OVERUREN. IN ONS LAND DRAAIT HET TOCH OOK ALTIJD EEN BEETJE OM HET WEDSTRIJDELEMENT (ZEKER BAKKERS LATEN HUN PRODUCTEN GRAAG VERGELIJKEN MET ELKAAR) EN DAT GELDT IN GROTERE MATE OOK VOOR OLIEBOLLEN. HADDEN WE VOORHEEN DE WELBEKENDE AD OLIEBOLLENTTEST, NU LATEN VEEL OLIEBOLLENBAKKERS HUN LEKKERSTE BOLLEN OOK TESTEN BIJ HET NBC (NEDERLANDS BAKKERIJ CENTRUM). IEMAND DIE ALTIJD HOGE OGEN GOOIT ALS HET OM OLIEBOLLEN GAAT, IS MEESTERBAKKER VOSKAMP. JARENLANG DOMINEERDE HIJ DE RANGLIJSTEN VAN DE AD OLIEBOLLENTTEST EN DAARDOOR LIG JE NATUURLIJK ALTIJD ONDER EEN VERGROOTGLAS. DE DRUK OM TE PRESTEREN IS ALTIJD AANWEZIG, MAAR IN ALLE SITUATIES VERTROUWEN ARNOLD KABBEDIJK EN DE BAKKERS VAN MEESTERBAKKER VOSKAMP OP HUN BEPROEFDE RECEPT ÉN DE CREARE® FRITUURLIJNEN.

Nederlands favoriete eindejaarssnack blijft onverminderd populair. Veel mensen zijn bereid om een flink stuk te reizen voor de beste oliebol. Dat weten ze bij Meesterbakker Voskamp als geen ander, want na hun eerste plek in de AD Oliebollentest in 2010, 2015 én 2016 kwamen de mensen van heinde en verre naar Spijkenisse of één van de filialen (in totaal heeft Meesterbakker Voskamp zeventien winkels) gereisd om de oliebollen te kopen. “Tijdens onze piekmomenten – tussen Kerst en Oud en Nieuw – produceren wij 12.000 oliebollen per uur”, zo vertelt Arnold Kabbedijk. “Dat doen we met drie mensen per lijn, die continu aan het bakken zijn. Dan moet je wel wat capaciteit hebben, dus hebben wij onze productielijnen de afgelopen jaren verder uitgebreid. Momenteel hebben we de beschikking over vier, vier meter lange CREARE® frituurlijnen en één zes meter lange CREARE® frituurlijnen in onze bakkerij. Daardoor kunnen wij de grote vraag gelukkig aan.”

TESTEN

Maar hoe kom je nou tot de perfecte oliebol? “Elk jaar vindt er bij ons een uitgebreid traject plaats van bakken, proeven en aanscherpen, totdat de beste oliebol is gemaakt. We zijn natuurlijk afhankelijk van de oogst van onder meer de bloem, rozijnen en appels. Meestal krijgen we in oktober de nieuwe oogst binnen en dan gaan we testen. Het recept van deze oliebol wordt vervolgens gehanteerd voor alle oliebollen die in onze winkels verkrijgbaar zijn. We starten trouwens in september al met de verkoop van onze mini-oliebollen. Dat zijn bollen volgens ons beproefde recept, maar dan door de kaneelsuiker gehaald. Het zijn eigenlijk zoete snacks, maar het triggert onze klanten toch ook al in de vraag naar oliebollen. De echte oliebollen verkopen we vanaf de eerste zaterdag van oktober op alle zaterdagen. Dan komt de vraag ook echt op gang.”





AD OLIEBOLLENTTEST

Mede dankzij het uitgebreide testtraject en natuurlijk een succesvol recept, heeft Meesterbakker Voskamp meerdere keren de AD Oliebollentest gewonnen. “Dan pas merk je hoeveel mensen bereid zijn te reizen voor de beste oliebol van het land. Mensen komen letterlijk uit Groningen om driehonderd oliebollen te kopen. Dat is dan voor de hele familie, vrienden en burens. Als je zo dertig klanten per dag hebt, tikt het snel aan qua aantallen.”

Dat is ook de reden dat de afgelopen jaren de capaciteit van de oliebollenproductielijn zo toegenomen is. “We hebben de eerste CREARE® frituurlijn in 2009 aangeschaft en al dan niet toevallig wonnen we een jaar later voor het eerst de AD Oliebollentest. Dan komt er zoveel op je af. De vraag naar de oliebollen is enorm, maar de capaciteit niet toereikend. Eigenlijk heb je acht lijnen nodig om aan alle vraag te voldoen. Wij hebben met een capaciteit van 12.000 stuks per uur veel mogelijkheden. Niet genoeg om aan alle vraag te voldoen bij een eerste plaats, maar we doen dan ook geen concessies in onze kwaliteit. We gaan dus niet vooruit bakken en producten invriezen. Dat zou afbreuk doen aan de oliebol en dat willen we niet.”

CONSTANTE HOGE KWALITEIT

Met het automatische doorschuifstelsel voor de zware manden en het mandenretoursysteem van de CREARE® frituurlijn wordt de bakker zoveel mogelijk ontzorgd en is de fysieke belasting voor de medewerkers veel lager. Bovendien zorgt dit systeem voor een vaste baktijd. “De warmte elementen van de CREARE® zijn zo ontwikkeld dat deze een constante warmte-overdracht genereren. De olie blijft hierdoor gedurende het bakproces structureel op de juiste baktemperatuur. Op deze manier krijgen we een constante hoge kwaliteit van onze oliebol en andere frituurproducten, iets wat een vereiste is. Zeker in de zes meter lange frituurlijn is de temperatuur van de olie heel vast. Daarin bakken we de beste oliebollen. Daar waar het koude beslag de warme olie raakt, heb je het hoogste risico op temperatuurverlies. Door de goede warmte-elementen in de CREARE® frituurlijnen blijft de warmte waar je het wil en op de goede temperatuur.”

INNOVATIES

De EverBake Group is druk bezig geweest met het doorontwikkelen van de CREARE® en zodoende brengen ze dit jaar een vernieuwde versie op de markt. De CREARE® was al geïsoleerd, waardoor er minder warmteverlies ontstaat en de stroomkosten omlaag gaan. In de vernieuwde versie heeft

EverBake de cilinder van het doorschuifstelsel vakkundig weggewerkt. Daardoor blijft het systeem vrij van olie en is de machine makkelijker schoon te houden. Doordat het doorschuifstelsel niet meer aan de buitenzijde zit is ook het stootgevaar gewaarborgd. Verder zijn de hoofdstroomschakelaars verplaatst naar het bedieningspaneel aan de voorzijde, waar ook de klokken gesitueerd zijn. Dit maakt de CREARE® gebruiksvriendelijker en ergonomisch verantwoord. Tevens heeft EverBake voor appelbeignets speciale manden ontwikkeld. Deze extra etage kun je plaatsen in de ‘normale’ oliebollenmand zodat je een dubbele capaciteit krijgt maar ook een beter bakresultaat.

TEAM PRESTATIE

Bij Meesterbakker Voskamp ervaren ze het gebruiksgemak van de CREARE® in deze maand bijna dagelijks. “Zeker tussen Kerst en Oud en Nieuw is het een groot circus hier”, vertelt Arnold. “Iedereen helpt mee, van bakker tot winkelmedewerker. Alles staat in het teken van oliebollen. Zelfs familie en vrienden komen helpen. Het is een team prestatie die we in die enorm drukke periode neerzetten. En elke oliebol moet perfect zijn. Voor minder doen we het niet.”

Wilt u informatie over de CREARE® frituurlijn van EverBake Group ga dan naar www.everbake.nl of bel met tel. +31(0)88 73 000 00.