4de editie Een kijkje in de keuken bij Bakker Vakkeuken Voorjaar 2024

Bakwand met pensioen

In El Omda wordt weer gebakken zonder storingen p. 16

Continuplan

De beste onderhouds- en storingsdienst met ons Continuplan p. 4

Ambacht maakt het verschil

Van zeehonden tot zonnepanelen

Bakkers vooruitblik op 2024 p. 18

Interview met 'De Frietspecialist'

Frituren met Marc Hardenberg p. 22

BAKKER VAKKEUKEN

Inhoud.

6-7
De Witte Hoeve in Giethoorn
Een culinaire beleving aan het water.

10-11
Efficiëntie ten top
Hoe D.E Café acht vestigingen bedient met één keuken.

16-17
Snacken bij El Omda
Milad Zeitoens bakwand mocht met pensioen.

18-19
De vooruitblik van Bakker
Van zeehonden tot zonnepanelen: een reis door 2024.

20-21
De beste bakwanden
Keuzestress? Bakker staat voor je klaar.

22-23
Marc Hardenberg
Interview met Bakkers eigen frietspecialist.

Een ode

Zonder onze partners zijn wij nergens. En zij zijn nergens zonder gedegen onderhoud. Moet er een brandje geblust worden? Dan komen we 24/7 langs om de boel zo snel mogelijk weer draaiende te krijgen. Maar eigenlijk vinden we dan toch dat we te laat zijn. Want in onze ideale wereld voorkomen we dat er überhaupt brandjes uitbreken die geblust moeten worden. En daarom kan Bakker Vakkeuken vervolgens weer niet zonder haar monteurs – mensen die van wanten weten en die het vertrouwde gezicht van ons bedrijf vormen.

Dus bij deze: een ode aan de storingstoppers, de techniektovenaars en de vaatwasserfixers: onze allround keukenkoningen en koelmonteurs die dag en nacht voor onze partners en hun vakkeukens klaarstaan. Vanaf het allereerste gesprek tot ver na oplevering. Bedankt voor jullie inzet, jullie kennis en kunde, en jullie ongeëvenaarde werkethos.

In 2024 gaan we door. Door met klaarstaan voor onze partners. Door met streven naar de allerbeste service, want het kan áltijd beter. We gaan door, met passie voor ons vak als rode draad in alles wat we doen. Maatwerkoplossingen bieden en die oplossingen feilloos draaiende houden.

Dus kom maar op, daag ons uit. Wij zijn er klaar voor als jij dat bent – want zonder jou zijn wij nergens.

BAKKER
VAKKEUKEN

Peter Oostra
Algemeen directeur

Willem Vellinga
Technisch directeur

Jurriaan Hoekstra
Commercieel directeur

Colofon | **Opmaak & Copy** Junction creative + digital agency | **Fotografie** Aron Weidenaar, Jantina Talsma, Lucas Kemper

BAKKER
CONTINUPLAN

24/7 verzekerd

van de beste service

Kwaliteit staat altijd voorop bij Bakker Vakkeuken. In product, maar zeker ook in dienstverlening. Wij prijzen onszelf om onze service en laten het liefst onze werkzaamheden voor ons spreken. Neem bijvoorbeeld ons Continuplan.

In de basis houdt dat in, zoals de naam al doet vermoeden, dat een project voor ons eigenlijk nog niet klaar is als wij de deur achter ons dicht doen. De service van Bakker Vakkeuken willen we namelijk continu aan jou en jouw bedrijf bieden. Regelmatig onderhoud voorkomt namelijk 80 procent van de acute problemen die kunnen voorkomen in een keuken.

Diverse servicepakketten

Door middel van het onderhoudscontract van ons Continuplan kies je uit een aantal pakketten die variëren in serviceniveau waardoor jij te allen tijde verzekerd bent van een perfect draaiende keuken, zoals het hoort.

Bekwame monteurs

Wij beschikken over een uitgebreid magazijn bestaande uit maar liefst 10.000 onderdelen van verschillende merken zodat wij elk probleem, groot of klein, snel kunnen aanpakken. En dan hebben we het nog niet eens over de technische kunde van onze bekwame monteurs. Wij zijn op de hoogte van alle relevante richtlijnen en regels en houden ontwikkelingen binnen onze branche nauwlettend in de gaten.

NEN3140

Nog een belangrijk punt van aandacht: NEN3140. Het gaat hier om de Nederlandse norm voor veilige bedrijfsvoering van werkzaamheden nabij, aan of met elektrische objecten. Werken met elektriciteit brengt een aantal risico's met zich mee en als onderneming werk je natuurlijk zo veilig mogelijk. Bakker Vakkeuken biedt daarom naast haar doorlopende Continuplan ook de mogelijkheid om jaarlijks jouw elektrische apparaten te keuren. Zo weet je zeker dat alles klopt binnen jouw bedrijfsvoering. Brengt de spanning toch wat naar beneden.

Meer weten over de mogelijkheden? Dat kan. Bakker Vakkeuken staat altijd open voor een gesprek en we helpen je graag op een zo passend mogelijke manier. Of neem gerust een kijkje in onze werkplaats of ons magazijn, als je ons eens in actie wilt zien. De deuren staan open. Continu.

Tot snel!

De nieuwe keuken van De Witte Hoeve

Volledig elektrisch en klaar voor de toekomst

Een dagje vertoeven op het water of een fietstochtje door de provincie – bij De Witte Hoeve in Giethoorn schuift menig gast aan voor een lunchbreak of diner. Om daarna met een volle maag en een grote glimlach route te vervolgen. Bij de Witte Hoeve weten ze hoe ze gasten trakteren op een genietmoment. Of het gaat om een pannenkoek of ander gerecht uit de brasseriekeuken, chef Stefan van Berge neemt zijn gasten mee op een culinaire smaakbeleving. Maar dat vraagt wel om een brasseriekeuken die er strak bij staat. En dat is waar wij onze intrede maakten.

Interview met De Witte Hoeve Giethoorn

Na een flinke renovatie ging afgelopen winter de keuken op de schop, met een opvallende verandering: volledige elektrificatie. Een diepgewortelde passie van Natasja en Arie-Willem Vermeij. De liefde voor horeca stroomt door hun lijf. Ze zijn namelijk eigenaar van nóg een zaak in Giethoorn. Sinds 2016 is het paar dus ook eigenaar van dit imposante pand en frissen ze het op. Zo ook de keuken. De elektrificatie bood niet alleen voordelen op het gebied van energiekosten maar onderstreepte ook een duurzame toekomst. En wij mochten onze vakkennis bijdragen. Vermeij: "Er werd echt geluisterd naar onze visie en na enkele schetsen organiseerden we een gezamenlijke brainstorm met ons keukenteam."

Elk project kent wel een grote uitdaging. Hier was het de elektriciteitsvoorziening. Maar gelukkig hadden we de juiste kennis paraat. "Bakker bood inzicht in de benodigde capaciteit, en samen met de installateur ontstonden creatieve oplossingen, waaronder een noodkeuken." Vermeij voegt toe: "Het team van Bakker bezocht ons regelmatig en paste instellingen aan. Deze flexibele houding zorgde ervoor dat we de keuken operationeel konden houden."
Of dit project een succes was? Volgens Vermeij absoluut: "De resultaten spreken voor zich. De keuken werkt nu aanzienlijk efficiënter, de hygiëne is verbeterd en de workflow verloopt gestroomlijnd, vooral tijdens drukke periodes. Bovendien heeft de verbeterde apparatuur geleid tot een hogere productkwaliteit. " Om dat voor elkaar te boksen, hebben we alles zorgvuldig ontworpen – van koelwerkbanken tot een handige beslagbak naast de kookplaat. Zo is de keuken van De Witte Hoeve klaar voor de toekomst. Zo toveren we in een mum van tijd een smaakvol bordje tevoorschijn voor onze gast, en kunnen zij hun route daarna weer vlot vervolgen. Al blijven velen langer plakken dan gepland!

De samenwerking beviel goed van beide kanten. Na de oplevering van deze keuken werd André Bosma, verkoopadviseur bij Bakker Vakkeuken, opnieuw ingeschakeld voor een tweede project in een andere horecazaak van Vermeij. De realisatie van die keuken is dit voorjaar.

> "Samen met Bakker ontstonden creatieve oplossingen, waaronder een noodkeuken."

De 10 van Bakker

Professionele keukens inrichten is specialistisch werk. Bakker Vakkeuken maakt bij de plaatsing van keukenapparatuur slim gebruik van de ruimte en maakt efficiënt werken mogelijk, waarbij de routing en hygiëne-eisen in jouw keuken zwaar meewegen. Sluit je een onderhoudscontract af, dan controleren wij jouw professionele keuken één of twee keer per jaar. Een garantie voor veilig en optimaal werken!

vorm volgt functie

1. INVENTARISATIE
Op locatie bij jou of in ons pand in Berlikum vertel jij wat jouw plannen en wensen zijn. Pas als we weten hoe je de keuken gaat gebruiken, kunnen we samen met jou bedenken hoe die eruit gaat zien.

vakwerk vraagt visie

2. ADVIES
Dankzij onze ruime ervaring en vakkennis krijg je een eerlijk, goed onderbouwd advies. Soms ook ongevraagd, want als we iets zien dat beter kan, schromen we niet jou daarop te wijzen.

design moet efficiënt

3. ONTWERP
Een tekenaar gaat aan de slag om een 3D-ontwerp te maken. Hij bespreekt dit met jou en waar nodig worden er nog wat aanpassingen gedaan.

details bepalen kwaliteit

4. BEGROTING
Je krijgt een reële en gedetailleerde prijsopgave, zodat je niet voor verrassingen komt te staan.

denken om te doen

5. PLANNING
Je geeft aan wanneer de keuken opgeleverd moet worden en wij zorgen dat het helemaal goedkomt. Bij nieuw- en verbouwprojecten zijn we graag in een zo vroeg mogelijk stadium betrokken. Hoe beter alle partijen de werkzaamheden op elkaar afstemmen, hoe efficiënter het is voor jou. We maken dan ook regelmatig deel uit van een bouwteam.

kennis versterkt kansen

6. BESTELLEN
We weten precies wat er op de markt is, wat de trends zijn en welke apparatuur op de lange termijn het betrouwbaarst en rendabelst is.

flexibiliteit vormt zich

7. INMETEN
Rechttoe-rechtaankeukens zijn zeldzaam en dat geldt zeker voor de schepen die wij voorzien van een Bakker 'vakkombuis'. We schrikken nergens van.

maatwerk maakt het mogelijk

8. WERKPLAATS
Wat niet standaard leverbaar is, maken onze vakmensen zelf in onze eigen werkplaats in Berlikum. Ambacht maakt het verschil! Je hoeft nooit concessies te doen en krijgt jouw keuken in de vorm die je wenst.

goed kan beter

9. PLAATSING
We zijn perfectionisten en gaan altijd voor een 10. Van slim ontwerp tot perfecte plaatsing.

365 dagen 24/7

10. ONDERHOUD EN SERVICE
Regelmatig onderhoud voorkomt acute problemen. Heb je toch een storing, dan lossen we dat snel voor je op, want we begrijpen dat de keuken in bedrijf moet blijven. Onze vakmensen zijn echte 'storingzoekers' en staan 24/7 voor je klaar. Ook bij onderhoud en service maken wij het verschil!

Liminal: kunststof keukenrocksterren

Deur- en lade-afdichters die het geweld van de keuken wél overleven

Ontmoet Liminal, de rockster onder de deur- en lade-afdichters voor keukens. Zeg maar dag tegen die verouderde rubbers en verwelkom een innovatief kunststof ontwerp dat zich moeiteloos aanpast aan jouw werkbank.

De deur- en lade-afdichters van Liminal zijn niet alleen slijt-, slag- en stootvast, maar met magnetische sluitingen ben je daarnaast ook verzekerd van een perfect gesloten werkbank. Zo krijgen verborgen scheuren geen kans om etenswaren te bederven en kan de koelinstallatie gewoon op normale toeren draaien. Of je nu een gezellig dorpshuis runt of een chique driesterrenrestaurant, Liminal is zonder twijfel 'Easily the cleanest. Easily the most sustainable. Easily the best.'

Waarom je volgens Bakker Vakkeuken zou moeten kiezen voor Liminal? De deur- en lade-afdichters worden op maat voor je gemaakt. Temperatuurschommelingen tussen -40°C en 120°C? Geen probleem! Deze rockster onder de afdichters blijft standvastig. En alsof dat nog niet genoeg is, zorgen de deur- en lade-afdichters van Liminal voor een lagere energierekening. Ze maken schoonmaken een fluitje van een cent en ze zijn bestand tegen chemicaliën. Plus, ze zijn groen in hart en ziel – dat betekent 5 jaar garantie en een tweede leven dankzij gecertificeerde recyclepartners.

Meer weten over de Liminal deur- en lade-afdichters? We vertellen je graag waar je ze het beste kunt toepassen. Tipje van de sluier: waar niet?!

Interview met D.E Café

De keuken der keukens

"Jurriaan is de eerste aanwezige bij de opening van elk nieuw D.E Café. Mét champagne!"

Eén centrale vakkeuken voor al het lekkers van de D.E Cafés

Op 21 september 2011 zag het allereerste D.E Café het levenslicht. Met deze eerste vestiging in hartje Leeuwarden startte Patrick van Erven 'het perfecte café'. De missie: minimaal twintig van deze tweede huiskamers door heel Nederland creëren. Ondertussen zijn er al acht steden waar je comfortabel en voorzien van de lekkerste koffie kunt werken, kletsen of gewoon kunt genieten van een krantje. Net als thuis, maar dan van alle overheerlijke gemakken voorzien. En waar al dat lekkers wordt bereid? "In een centrale keuken van de hoogste kwaliteit, uitgedacht en geplaatst door Bakker Vakkeuken," aldus de eigenaar van de D.E Cafés, Patrick.

Dankzij die centrale keuken in Leeuwarden worden alle acht drukbezochte D.E Cafés in Nederland voorzien van verse versnaperingen. Het is de plek waar de lekkerste baksels, sandwiches en pasta's worden bereid. Een ware keuken der keukens, voorzien van de nieuwste apparatuur, kookgerei van de bovenste plank en vier keer zo groot als de voorganger. Zo wordt de ruimte in D.E Cafés op de beste manier benut: voor de gasten en voor de barista's.

80% van de menukaart is dankzij de centrale keuken startklaar. "De barista's in het café hoeven alleen nog maar een laatste hand aan de gerechten te leggen in de kleinere keukens op locatie – overigens ook allemaal uitgedacht door Reitse Spanninga, Jurriaan en mij, en geplaatst door Bakker Vakkeuken," vertelt Patrick. De leveranciers voor de keukens zaten eerst verspreid door het hele land, en dat werkte niet ideaal. Tot Patrick zo'n 7 jaar geleden de huidige commercieel directeur van Bakker Vakkeuken leerde kennen, Jurriaan Hoekstra. "Een kwalitatieve club, dichtbij. Sindsdien heeft Jurriaan alle apparatuur, alle keukens en dus ook de centrale keuken voor ons geleverd en onderhouden. Altijd volgens verwachting," aldus Patrick.

Door alle producten op een veilige manier te verpakken en met speciale apparatuur te vervoeren, krijgen de gasten van de D.E Cafés altijd een vers gerecht voorgeschoteld. Patrick: "Doordat alles in de centrale keuken in grote hoeveelheden wordt gemaakt, blijft de kwaliteit op de locaties consistent. Je houdt de snelheid in de vestigingen omdat je zo veel mogelijk uit handen neemt. Vers, maar toch zo goed als kant en klaar." Het beste van beide werelden, dus. Daarnaast wordt dankzij de centrale keuken de hoeveelheid voedselverspilling teruggedrongen, met als streven zero waste. Dankzij de centrale keuken kan de keukenbrigade nu beter dan ooit alle cafés in het land voorzien van de juiste aantallen smaakvolle gerechten. De keuken in Leeuwarden is namelijk ingericht om zo doeltreffend mogelijk te functioneren. Zo worden er door de twee grote ovens veertig taarten per dag gebakken. Ze worden gekoeld met de koel-vries-blastchillercombinatie en kunnen daardoor dezelfde dag nog gesneden en bezorgd worden. Aan de warme kant is er de multicooker waarmee bijvoorbeeld de soep en de pulled pork in grote getalen worden bereid. Patrick: "Hierdoor kan er in de cafés op piekmomenten snel geschakeld worden. Er zijn dus ook geen koks nodig op de vestigingen." Naast gemak en efficiëntie biedt deze keuken de ruimte om vaker te variëren met specials en menu's.

De centrale keuken bespaart dus tijd en ruimte én gaat verspilling tegen. Op deze A-locaties is elke meter kostbaar en dankzij de centrale keuken gaat die ruimte naar de gasten en barista's. Geen gekke gedachte, toch? En wie er als eerste aanwezig is bij de opening van élke nieuwe vestiging van D.E Café? Patrick, lachend: "Jurriaan. Met een fles champagne. Ook als hij daarvoor naar Eindhoven moet, en dus om 05.00 uur in de auto moet zitten. Half 8 stipt staat hij er, daar kun je op rekenen."

Stress eruit, warmhoudlades van Alto-Shaam erin

Je bereidt overdag op je gemak alles voor, bakt het vlees en de Alto-Shaam laat de tijd even stilstaan.

Die Alto-Shaam is een verademing voor chefs. Ze noemen ʻm ook wel het meest ondergewaardeerde werkpaard in de keuken. De warmhoudlades met geavanceerde verwarmingstechnologie en unieke ventilatie-structuur houden vleesgerechten urenlang op de juiste temperatuur. Zónder dat ze smaak, vocht, geur of kleur verliezen. Dat betekent niet alleen een lager risico op onder- of overgare maaltijden, maar ook meer overzicht, meer controle en minder tijdsdruk.

Verbluffende voordelen

- Eenvoudig te plaatsen én te bedienen in iedere keuken.
- Ook ideaal voor cateringklussen op locatie.
- Temperatuur in te stellen per lade.
- De unieke thermische kabel rondom de laden biedt een gelijkmatige warmte- en temperatuurverdeling tijdens het warmhouden van een gerecht.
- Verdeelt de warmte gelijkmatig over het oppervlak door aan-en-uit pulsen tijdens het warmhoudproces te sturen.
- Maakt geen gebruik van ventilatoren of andere verwarmingselementen die de kwaliteit van het gerecht negatief kunnen beïnvloeden.
- Houdt ook onder lagere temperaturen gerechten vol van smaak.
- Er is geen watertoevoer nodig.

Dus komt die reservering van 100 man binnen of de aanvraag voor een toffe cateringklus? Dat is voor jou een koud kunstje. Je bereidt overdag op je gemak alles voor, bakt het vlees en de Alto-Shaam laat de tijd even stilstaan. Wanneer je het malse vlees later aansnijdt loopt het sap uit het vlees en ruikt en smaakt het diamanthaasje precies zoals je ʻm hebben wil. Ook groenten, aardappelen, visgerechten en patisserie blijven door de gepatenteerde Halo Heat® technologie perfect op temperatuur. Weg is de gevreesde bottleneck, waarbij de bediening (en erger nog, je gast) minutenlang staat te wachten op dat ene bord. Met Alto-Shaam in je keuken loop je als chef nooit meer achter de feiten aan.

Tijd winnen? Bekijk met eigen ogen de voordelen van de Alto-Shaam die jouw keukenbrigade ontlast en zorgt voor niet één blije gast, maar alle honderd. Tegelijkertijd.

Je keuken op stoom met de steamers van Rational en Convotherm

Bakken, braden, grillen, stomen, frituren én pocheren met één apparaat

Uit de startblokken knallen met een combisteamer? Een slimme keuze, maar voordat je er eentje aanschaft, is het cruciaal om te bedenken wat je ermee gaat bereiden en hoe vaak. Ga je voor een uitvoering die dynamisch reageert op jouw grillen, van eieren koken tot groenten garen? Of wordt het toch een basic type? De keuze is aan jou. Wat je allemaal moet overwegen? Daarbij helpt Bakker Vakkeuken je natuurlijk op weg.

Bij de aanschaf van een combisteamer zijn er een aantal features van dit type keukenassistent om in de gaten te houden. Energiezuinig zijn ze bij Bakker Vakkeuken allemaal. Dat scheelt weer. Extra isolatie en heldere led-verlichting maken de ervaring compleet.

Of je nu gaat voor gas of elektra, de keuze is aan jou, maar op elektrische modellen wacht de EIA-subsidie op je.

Capaciteit, grootte en bediening spelen ook een rol, met touchscreen opties die je het leven in de keuken aanzienlijk vergemakkelijken.

Een combisteamer is een serieuze investering, dus het laatste waar je op zit te wachten is dat ‘ie op een plek terechtkomt die gewoon nét niet prettig werkt. Plaats de machine daarom altijd op een onderstel of een werkblad, idealiter met een afzuigkap erboven. Vergeet niet het gebruik van de juiste reinigingsmiddelen voor een langdurige culinaire romance.

Bij Bakker Vakkeuken staat een chef voor je klaar – ja, echt! – voor gratis productondersteuning, zodat je het maximale uit je combisteamer haalt.
Dat is pas echt slim koken!

De intuïtieve highspeed-oven die rust brengt in de keuken

Maak meer mogelijk met Merrychef

Scenario: je hebt een goedlopende margemaker op de kaart, waar je eigenlijk niet van af wilt. Noem het nacho’s, noem het tosti’s, noem het ieder ander gerecht waar de hele dag door vraag naar is. Tegelijkertijd wordt men er in de keuken horendol van; het hele productieproces wordt continu verstoord omdat de oven voortdurend vol zit, en de bereiding neemt tijd in beslag die de kok eigenlijk elders wilt besteden. Klinkt bekend? Je bent niet de enige. Mooi dat Bakker Vakkeuken de oplossing voor je heeft.

Het is de droom van iedere horeca-ondernemer: een oven die je overal neer kunt zetten, die altijd werkt, en die zonder enige training te bedienen valt. De highspeed-ovens van Merrychef maken die dromen waar. Dankzij de geavanceerde pinched air-technologie in combinatie met een magnetronfunctie krijg je binnen mum van tijd een volwaardige warme maaltijd op je bord - zonder dat je concessies hoeft te doen aan de kwaliteit. Een van tevoren bereide tosti of portie nacho’s in 45 seconden warm, een pizza in anderhalve minuut, diepgevroren bittergarnituur in 2 minuten? Het lijkt een utopie, maar het is allemaal mogelijk.

De Merrychef kan door zijn ingebouwde afzuigsysteem en compacte formaat op elke locatie worden geplaatst, ook wanneer de ruimte beperkt is en je niet te veel wilt vragen van de culinaire vaardigheden van je medewerker. Of het nou in de keuken is, achter de bar, op een marktstand of in een foodtruck: je kunt rekenen op Merrychef. De gewenste bereidingswijzen worden door de experts van Bakker Vakkeuken vooraf ingeprogrammeerd, waarna het zo simpel is als plug-and-play. Eén druk op de knop voor het desbetreffende gerecht, en voor je het weet serveer je een maaltijd die perfect op temperatuur is en smaakt alsof hij ter plekke is bereid.

Van kleine coffeeshops tot grote ketens, van snel en ongedwongen tot in stijl dineren; Merrychef is de eerste keuze voor hogesnelheidsovens. Altijd vers, heet eten op verzoek. Interesse? Wij gaan graag met je in gesprek over wat Merrychef voor jouw organisatie kan betekenen.

Interview Snackbar El Omda Harlingen

Weer snacken zonder storingen

"Binnen een paar jaar heb ik de kosten voor de bakwand er al uit door hoeveel ik bespaar op mijn energierekening."

Na 25 jaar mocht de bakwand van Milad Zeitoen eindelijk met pensioen

Milad Zeitoen werkt al vanaf zijn 16e in de horeca, maar dat hij een eigen zaak zou hebben? Dat had hij nooit gedacht. Ervan dromen deed hij ook niet. Totdat hem na 6 jaar werken bij El Omda, een snackbar en broodjeshuis in Harlingen, werd gevraagd of hij de zaak wilde overnemen. De toenmalige eigenaar: "Jij weet precies hoe het gaat, het is het beste als jij de zaak zelf overneemt." Milad: "Ik heb één dag nagedacht. De volgende dag heb ik besloten ervoor te gaan."

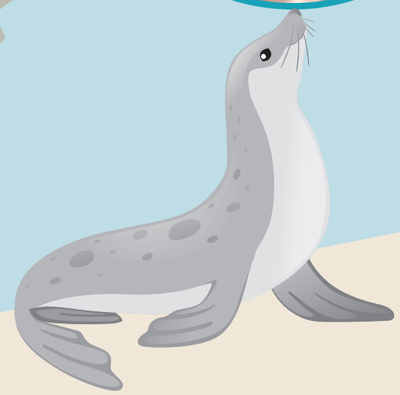
En toen had hij dus toch opeens een eigen zaak. Niet dat hij tegen zijn zin in toezegde – hij had er gewoon nog nooit bij stilgestaan dat het een optie was. Sinds die dag in 2011 gaat eigenlijk alles van een leien dakje. Samen met zijn zwager runt hij El Omda, waar dagelijks een divers assortiment snacks over de toonbank gaat. Patat, kroketten, frikandellen, döner, Turkse pizza's: dinsdag tot en met zondag staat het team klaar voor hongerige gasten die op zoek zijn naar een lekkere versnapering.

Sinds de overname in 2011 knapt Milad de zaak stukje bij beetje op. Eerst kwamen de dingen die het meest in het oog springen: vloeren, plafonds, muren. Nu wordt er ieder jaar iets gemoderniseerd, van een nieuw likje verf tot het vervangen van meubilair. Twee jaar geleden werd er bijvoorbeeld nog een nieuwe bar geplaatst. Later bleek, na nadere inspectie, ook de bakwand afgelopen jaar toe aan vervanging.

Die inspectie werd uitgevoerd door Bakker Vakkeuken, vertelt Milad: "Bakker Vakkeuken staat natuurlijk onder andere bekend om hun service, dus bij storingen aan onze apparatuur bellen wij hen altijd. Toen ik een tijd geleden een storing had aan de oude bakwand en ze opbelde, bleek dat ze die bakwand 25 jaar geleden zélf hadden geplaatst." De bejaarde bakwand bleek helaas niet meer te repareren. Alhoewel, niet voor een zinnige prijs. "Jurriaan, commercieel directeur van Bakker Vakkeuken, gaf daarin heel eerlijk advies. Hij zei: voor hetzelfde geld koop je nu een nieuwe, want we kunnen 'm wel repareren, maar hij gaat binnenkort gewoon opnieuw kapot," aldus Milad. En zo geschiedde. Die nieuwe bakwand moest aan één harde eis voldoen: hij moest aanzienlijk beter zijn dan de oude. Milad: "Ik vind dat als je iets gaat verbeteren, als je iets gaat aanpakken, dan moet je altijd naar een betere versie." Dat was gelukkig geen enkel probleem: de nieuwe bakwand van De Kuiper valt dan ook zeer in de smaak. De nieuwe bakwand is een stuk sneller, heeft een veel hoger rendement en is daarnaast veel zuiniger.

"In de eerste twee maanden merkte ik het al direct aan de energiekosten, precies zoals Jurriaan van tevoren had verteld. De oude bakwand was natuurlijk heel oud en kostte ontzettend veel energie," vertelt Milad. "Binnen een paar jaar heb ik de kosten voor de bakwand er al uit, gewoon door hoeveel ik nu bespaar op mijn energierekening." Daarnaast moest de bakwand drie frituren hebben, want de capaciteit moest omhoog. De nieuwe bakwand bakt niet alleen veel sneller, maar heeft ook een hogere capaciteit per frituur en de temperatuur blijft heel stabiel. "Als ik een zak patat in de oude frituur gooide, koelde het vet gelijk 20°C tot 30°C af. Nu kan ik gewoon doorbakken," zegt Milad. En waar het vet eerst met een ouderwetse emmer en een buis afgevoerd moest worden, zit in het nieuwe apparaat een systeem met een pomp die vet niet alleen afvoert, maar ook filtert en terugpompt, waardoor aanzienlijk bespaard wordt op de kosten voor frituurvet. En het is natuurlijk een stuk duurzamer. Tot op de dag van vandaag, ruim een jaar na installatie, heeft de bakwand nog geen enkele storing gehad. Alhoewel... "Er was ergens een keer een lampje stuk. Werd binnen een dag gerepareerd door Bakker," aldus Milad. En dat scheelt, want dan kun je gewoon rustig doorfrituren. En als je Milad vraagt wat hij zelf het liefste in zijn nieuwe frituur bakt? Dan krijg je een antwoord dat je niet zo één, twee, drie verwacht bij een snackbarhouder: "Stiekem houd ik eigenlijk niet zo van de meeste snacks... maar als ik dan tóch snack: een kalfskroket. Die vind ik wel echt heerlijk."

Nieuws van Bakker



Op reis door 2024

Van zeehonden tot zonnepanelen, we steken de handen weer uit de mouwen

We hebben niet stilgezeten – en dat gaan we in 2024 ook zeker niet doen. We blikken vooruit op een jaar waarin allerlei toffe projecten op de planning staan. Van zeehonden tot zonnepanelen, we worden als vanouds uitgedaagd. We nemen je mee op een noordelijke rondreis door het jaar dat voor ons ligt.

We beginnen dit nieuwe jaar in Dokkum, waar we niet één, maar twee vakkeukens mogen plaatsen. In het prachtige Hotel de Abdij aan de markt – met een heus kooktheater – en in restaurant KB Foods, waar de monteurs van Bakker Vakkeuken begin 2024 al druk aan het werk zijn.

We blijven op het wad, want van Dokkum reizen we door naar Lauwersoog. Hier zullen straks niet alleen de zeehondjes van Pieterburen de beste zorg krijgen, maar ook bezoekers aan het nieuwe Werelderfgoedcentrum Waddenzee. Die worden voorzien van de heerlijkste gerechten uit een gloednieuwe vakkeuken.
We stappen op de boot. Onze eerste stop: Terschelling. Voor Maritiem Instituut Willem Barentsz van NHL Stenden bouwen we een geheel nieuwe keuken met alles erop en eraan. En we blijven op de eilanden. Op Ameland plaatsen we een vakkeuken in een nieuw woon-zorgcomplex voor de Kwadrant Groep, Ambla. Een lang leven op Ameland, én een leven lang lekker eten!

En dat is nog maar een kleine greep uit de projecten die in 2024 op de agenda staan. Je vindt Bakker Vakkeuken ook in Bolsward bij De Wijnberg, in Giethoorn bij Grand Café Fanfare, in Blokzijl bij Café-Restaurant Sluiszicht, bij Vito in Alkmaar, in Witteveen bij Hotel Het Witte Veen en in Leeuwarden bij de Hofdame. Maar ook van een project als verpleeghuis Ikenhiem in Beetsterzwaag worden we blij: daar ondersteunt een goede keuken de vakmensen die onmisbare zorg dragen voor anderen.

Rechtsomkeer: we gaan terug naar Berlikum, de thuishaven van Bakker Vakkeuken. Op het dak komen 255 zonnepanelen die het gebouw volledig van groene stroom gaan voorzien. Daarnaast gaan we de showroom interactiever maken. Zo weet je straks niet alleen wat je koopt en hoe het werkt, maar voelt je nieuwe keuken straks als thuiskomen. Deja-vu?

"Of je nu groots droomt of praktisch denkt, we staan voor je klaar."

Product in de spotlight

Knapperig van buiten, zacht van binnen

Zo frituur je jarenlang consistent

De friteuse kan in geen énkele keuken ontbreken. Of het nu gaat om een portie bitterballen, een kalfskroket, vega(n) snack of friet – in bijna iedere vakkeuken is de friteuse een vaste factor. Maar, de kwaliteitsverschillen van apparatuur zijn groot. Dus op de vraag waar je als cafetaria, snackbar of viszaak de beste bakwand vandaan haalt om de geliefde frituurproducten in te bereiden, is er maar één antwoord mogelijk: Bakker Vakkeuken. Al dertig jaar voorzien we horecagelegenheden door het hele land van de hoogste kwaliteit frituurapparatuur van de beste merken.

Florigo, Hegro en De Kuiper zijn merken die je ongetwijfeld kent. Zij zijn samen verder gegaan onder de naam Ducate. En Bakker Vakkeuken werkt al lange tijd met Ducate samen, in Noord-Nederland. Dat betekent voor jou als horeca-ondernemer dat je profiteert van het beste van twee werelden: het hoogste niveau aan kennis en innovatie vanuit deze merken, plus de service, het ambacht en het inzicht van de experts van Bakker Vakkeuken zoals je dat van ons gewend bent. Of je nou op zoek bent naar een compact standaard model, of een op maat gemaakte wand wilt die precies aansluit bij jouw frituur- en bakwensen – wij hebben alles in huis om je verder te helpen.

Waarom nu een nieuwe frituurwand?
Na de pittige periode voor de horeca is de populariteit van afhaal nog niet gedaald. Een hoogwaardige frituurinstallatie voor de afhaalbranche blijft dus een waardevolle investering. Profiteer nu van een aantrekkelijke subsidieregeling voor elektrische bakwanden.

Waarom een wand van Bakker Vakkeuken?
Wij zijn pas tevreden als jij dat bent. Maken oplossingen op maat, die je echt verder helpen. Niet alleen nu, maar we maken toekomstbestendige plannen. Daarom zullen we je 't hemd van het lijf vragen. Want wij geloven dat we elkaar alleen dan écht kunnen helpen. We nodigen je daarna uit voor een proefsessie in onze showroom. Zo kom jij te weten hoe bakken met de wand is en weten wij wat jouw wensen zijn. Hebben we het product niet in de showroom staan? Dan gaan we samen langs bij de fabrikant voor een kijkje in de keuken.

We bieden de mogelijkheid om de wand volledig te customizen naar jouw smaak. Alleen een ketel, of juist een combinatie van bakplaten, bain-maries en frietkoelen? Geen probleem. Een andere kleur of speciale LED-verlichting? We doen er alles aan om jouw droomkeuken te realiseren.

Nog niet thuis in het frituurvak? Wij hebben alle kennis in huis om je in een mum van tijd klaar te stomen voor het betere bakwerk.

Wij zijn dé onderhouds- en servicepartij voor de wanden van Ducate (Florigo, Hegro en De Kuiper), al jaren synoniem voor de hoogste kwaliteit in frituurwanden. De perfecte bakwand is voor iedere onderneming anders. Wij helpen je te ontdekken welke innovaties jou verder kunnen helpen. Bel 0518 46 30 00 of mail ons.

Medewerker aan het woord

Maak kennis met

Marc Hardenberg

‘De Frietspecialist’ – die bijnaam verdiende Marc niet zomaar. Als iemand weet hoe je de perfecte patat bakt, dan is hij het. Of je nou een klein cafeetje hebt, of een volledig speelparadijs moet voorzien van een scala aan snacks, Marc weet precies hoe je elke vette hap het beste bakt. Zijn specialisme: bakwanden. Marc is overal in de fastfoodwereld thuis – als er maar gefrituurd wordt, is híj aan het juiste adres.

Als verkoopspecialist is Marc veel onderweg. Hij voorziet frituurders in Groningen, Drenthe, Noord-Holland, Leeuwarden en Drachten van passend advies over bakwanden. Niet overal staat Bakker Vakkeuken bekend als specialist op het gebied van frituren, vertelt Marc: “We staan bekend om onze mooie, complete keukens, onze grootkeukenapparatuur en, nog belangrijker, onze service. Maar daardoor zijn we iets minder bekend bij de snackbarhouders en bistro’s, als het gaat om grote hoeveelheden snel, goed en zuinig bakken en frituren. Terwijl we ook daar perfecte oplossingen voor hebben.”

Daar hoopt Marc met zijn komst bij Bakker Vakkeuken verandering in te brengen. Zijn dag mag dan beginnen met administratieve zaken – e-mails, facturen: het minder smakelijke werk – maar daarna gaat hij op pad. Langs bij de klanten, juíst die snackbars en bistro’s die Bakker misschien nog niet kennen. Dat is waar het volgens Marc allemaal om draait: “Het contact met de klant, een relatie opbouwen. Niet gelijk keiharde sales maken, maar met wederzijds vertrouwen een relatie opbouwen en daardoor een maatwerkoplossing kunnen bieden.”

Wat voor Marc een geslaagde dag is? “Wanneer ik klanten heb geholpen met een oplossing waarmee zij precies kunnen doen wat ze moeten doen,” vertelt Marc. Juist als daar een maatwerkoplossing voor nodig is. Een voorbeeld is de bakwand voor Snackpoint Annemiek in Emmen.

Marc vertelt waarom: “Er was naast de bakwand een stukje kookeiland nodig. We hebben toen besloten de bakwand kort te houden en het kookeiland zelf te maken, in de werkplaats van Bakker in Berlikum. Zo hebben we met onze eigen vakmensen kunnen maken wat de klant ook echt nodig had.”

> “We gaan verder dan de leverancier, want we hebben de expertise in huis. Dat maakt Bakker écht anders dan andere bedrijven.”

BAKKER

VAKKEUKEN

Bûtenpôle 1, Berlikum, 0518 46 30 00