

de klok.

**Vikorn steunt
dit najaar de
Voedselbank.**

**Klaar voor een
onweerstaanbaar
Nutella-najaar?**

**Planner met
een verleden
op de weg.**

Wilco regelt het.

Inspiratie voor en door bakkers - najaar 2025

 **Zeelandia**



Colofon.

De Klok is het magazine van Zeelandia Nederland vol met informatie en inspiratie voor iedereen die in de bakkerijbranche werkzaam is.

Redactie Don Schavemaker,
Maria Brandão, Gerrie Nagtegaal,
Leo Nouwen

Teksten Accent Grave

Fotografie Erik Bolier

Vormgeving De Zaak Fortuin

Meer informatie Voor vragen over de artikelen of over het gebruik van beeldmateriaal kun je contact opnemen via mcs@zeelandia.nl

Zeelandia_nl
06 133 874 92
facebook.com/ZeelandiaNederland
Zeelandia Nederland



Magazine De Klok wordt gedrukt op FSC gekwalificeerd papier.



Inhoud.

3. Zwaard.
4. Het succesverhaal van Arjan Huibers
7. Slim bestellen
8. De passie van...
10. Even voorstellen
12. GeniuZ
14. Vastzitten is geen optie
16. 3x Brood
19. 3x Banket
22. Bake4Ukraine
25. TipZ & TrickZ
26. Vruchtenbrood
29. Met Nutella bereid
30. Premium fruitvullingen
32. Najaarsacties



Kwestie van kiezen.

En opeens was het dit jaar zover: 125 jaar Zeelandia. Een mooie mijlpaal om met de hele Zeelandia-‘familie’ trots te vieren. Nou ja, 124,5 jaar trots, om eerlijk te zijn. Want helaas is het ruim een half jaar niet gegaan zoals jullie van ons gewend zijn. Maar gelukkig gaan alle mensen en systemen hier in Zierikzee nu weer met volle kracht vooruit, óp naar het volgende jubileum.

Ik weet niet of jullie deze zomer tijd hebben gehad voor vakantie, maar ik kwam terecht in Frankrijk, rond Bordeaux. En dan kan ik het niet laten om bakkerijen en patisseries te bezoeken. Daar viel me iets op: veel ondernemers kiezen heel bewust voor een smaller assortiment rond hun unieke, lokale product, en geven daarmee alle energie en aandacht aan hun ambachtelijke paradepaardjes. Zoals canelé de Bordeaux. Slim kiezen betaalt zich namelijk uit. Vraag jij jezelf dat ook wel eens af: maak ik de juiste keuzes? Komt mijn specialiteit voldoende naar voren of is die een beetje verstopt in het assortiment omdat ik voor iedereen alles wil aanbieden?

Daarnaast viel me tijdens mijn vakantie opnieuw op hoe geliefd Nutella is: op crêpes, croissants, wafels, brioches, beignets en ja, zelfs tiramisu. Blijer kon je me niet maken. Want recent heeft Zeelandia gekozen voor een fantastisch partnerschap met dit sterke A-merk. We gaan tal van recepturen voor je maken, voorzien je van potten vol pasta en leveren natuurlijk alle promotiematerialen voor onder meer je winkel en socials. Kortom, een totaalconcept voor een groot verkoopsucces in dit najaar. In deze Klok vind je alvast een vooruitblik naar deze actie. Aangevuld met nog meer mooie verhalen en producten. Zoals een mooie actie met Vikorn waarmee we de Voedselbank steunen, samen met jou en jouw klanten uiteraard. Verder maak je kennis met het vernieuwde vruchtenbroodportfolio; vernieuwd in kwaliteit en door het assortiment slimmer in te delen kun jij steeds de juiste keuze maken. En lees ook zeker het verhaal van Bake4Ukraine, een prachtig initiatief van Zeelandia Oekraïne waaraan ook jij kunt bijdragen. Veel leesplezier en inspiratie!

Don Schavemaker

Don Schavemaker

don.schavemaker@zeelandia.nl
Manager Sales MKB
Zeelandia Nederland

Het succesverhaal van Arjan Huibers

De gouden tompouce van een dorpsbakkerij.

Het is nog vroeg in de ochtend als de lampen in de bakkerijen van Arjan Huibers oplichten. Krap tien jaar geleden stond de jonge bakker met niet meer dan een oventje en een keukenmachine in de schuur van zijn ouders. Wie toen had voorspeld dat er anno 2025 in Achterberg en Kesteren twee prachtige dorpsbakkerijen zouden staan, was voor fantast versleten.

Honderdduizend tompouces (ja, écht!) worden er per jaar verkocht in de twee winkels van Bakkerij Huibers. In 2017 stuurde Arjan Huibers de klassieke Hollandse lekkernij naar de commerciële keuring die meteen het predicaat won 'Bekroond met goud'. "Ik dacht: als ik win, kan ik een half jaar lang 'goud' verkopen. Voor consumenten betekent goud immers 'de beste'." Tot op de dag van vandaag groeit de bekendheid van zijn gouden tompouce, en trekt klanten uit heel Nederland. "Sinds kort heb ik een landkaart waarop we prikkers zetten waar onze klanten vandaan komen; nu al ruim tachtig plaatsen."

Onderbuik zei ja

Zo'n succesproduct is wellicht te verwachten van een grote bakkerij met jarenlange ervaring, maar Huibers was in 2017 pas net een jaartje geopend. "Ik woonde nog thuis, dus ik had niets te verliezen," blikt hij terug. "De schuur van mijn ouders was mijn bakkerij: één werktafel, één oven en twintig producten in het assortiment." Hij werkte doordeweeks bij een bakkerij, 's avonds probeerde hij recepten uit, en op zaterdag leverde hij bestellingen uit het dorp af. Het keerpunt kwam met een leegstaand winkelpand in Achterberg, een dorp met op dat moment een paar duizend inwoners. De kapsalon die er ooit zat, liet een wateraansluiting en een grote

etalageruit na, precies genoeg om de schuur te verruilen voor een echte winkel. "Op dat moment waren er bij veel mensen twijfels: in zo'n klein dorpje, is dat wel verstandig? Mijn vriendin en ouders hadden vertrouwen in me en zelf geloofde ik er heilig in. De bank was ook sceptisch, want had een ambachtelijke bakker nog wel toekomst? Het kostte me al mijn spaargeld, maar daar heb ik geen moment wakker van gelegen. Als de bank niet gelooft in een dorpsbakker, is dat geen reden om het niet te doen! Machines hoefden niet allemaal nieuw, als ze het maar deden, zo was mijn praktische uitgangspunt. Zeker in het begin heb ik enorm veel hulp gehad van familie en vrienden. Met mijn vriendin - nu mijn vrouw - moest ik maar de afspraak maken dat we nog even moesten wachten met volgende stappen samen."

Tompoucefeest

Tijdens zijn opleiding tot brood- en banketbakker ontdekte Huibers al snel dat zijn hart bij de bakkerij lag. En de ondernemer in hem zei ook dat hij zo snel mogelijk het hoofd boven het maaiveld moest uitsteken. "In Limburg eten ze vlaaien, in Den Bosch Bossche bollen, maar de tompouce is landelijk een populair product. Iedere Nederlander eet zeker één tompouce per jaar en als je dan de lekkerste maakt, heb je een troef in handen",

zegt Huibers. Die gouden troef leverde mooie ideeën op. Een van die ideeën was voor Vaderdag 2018 een halve-meter-versie, de XXL- tompouce, en het werd een hit. "Stoere vaders verdienen een stoere tompouce. We waren op dat moment de eerste in Nederland met een halve-meter-versie." Een ander idee was, in 2023, een tompoucefeest, met maar liefst tien smaken tompouces - één week lang - in de winkels. "Zeker de eerste keer waren klanten totaal verrast door deze actie. Tien soorten tompouces in één gebaksvitrine, een indrukwekkend gezicht! Nog steeds houden we twee weken per jaar dit feest in de winkel, met succes!" Het geheim van de tompouce? "Een goede kwaliteit banketbakkersroom in combinatie met slagroom; daarnaast geven we het roomboterbladerdeeg een laagje chocolade, waardoor de korst drie dagen heerlijk krokant blijft. En zeg nou zelf, wie houdt er niet van chocolade?"

Rust verkopen

Huibers is niet de ondernemer om op safe te spelen, integendeel. "We zetten de winkels dagelijks, ook op maandag, vol met gebak. Want we zijn niet bang om over te houden, we willen juist niet tekortkomen! Iedere klant weet: als we naar Huibers gaan, hebben we keuze. Dit resulteert in een regionaal klantenbestand." Naast de eigen winkels is Huibers blij met de inmiddels



Arjan Huibers

Arjan Huibers,
eigenaar Bakkerij Huibers



dertig restaurants waarmee hij samenwerkt. Het zijn toonaangevende bedrijven en die zorgen voor continuïteit. In de samenwerking maakt hij daarom ook heldere afspraken. “Wij gaan voor kwaliteit en zijn geen prijsvechter. Anders adviseer ik één van de horecagroothandels. In een soms onrustige horecawereld zijn wij de stabiele factor. We zijn nog nooit één horecaklant kwijtgeraakt. Ik verkoop rust en continuïteit, dat vinden chefs perfect.” Vanaf de opening van de eerste zaak kocht Huibers brood bij een collega-bakker in om de klant van dagelijkse behoefte te voorzien. In 2020 kwam er een kans om in Kesteren een bakkerij over te nemen. Hierdoor kon hij het complete proces in eigen hand houden. “Zo kan ik dagelijks beoordelen of de kwaliteitsstandaard wordt behaald. Als een product ondermaats is, is mijn vraag eenvoudig: Hoeveel mag ik vandaag vragen voor dit product? Oftewel: mijn verkoopprijs is dagelijks hetzelfde, dan moet de productkwaliteit ook hetzelfde zijn.”

Voor smaak kiezen

Het is vanwege die kwaliteit waarom Huibers zijn leveranciers zorgvuldig kiest. “Zeelandia is al jaren een fijne partner. Het klinkt cliché, maar zij hebben de kwaliteit gebracht die bij ons

producten heeft laten knallen! Smaak is zo belangrijk voor onze consument, en Zeelandia snapt dat. Verder hebben we al jarenlang een vast aanspreekpunt, dat is zeker op piekmomenten enorm van belang. Jean Kreunen heeft een Zeelandia-hart, dat merk je aan alles. En we zagen dat ook zijn hart huilde omdat 2024 niet des Zeelandia's is geweest. Gelukkig gaat het dit jaar weer richting het vertrouwde serviceniveau. Bovendien ben ik een ondernemer die aanstuurt op een goede – lees: grote - voorraad van grondstoffen, zodat je afwijkingen in leveringen kunt opvangen. En gelukkig, als iets niet leverbaar is, zijn onze vakmensen in staat om een goed product te produceren met een andere mix van grondstoffen.”

Vaste klanten voorrang

Terwijl menig bakker alleen maar droomt van groei, neemt Huibers daadwerkelijk grote stappen. Beide winkels groeien met hoge percentages per jaar. “Een winkel erbij? Misschien. Tien? Nooit.” Huibers maakt namelijk duidelijke keuzes. “Ik moet verantwoordelijkheid nemen voor de werkdruk en de bedrijfscultuur bewaken. Er is een tekort aan broodbakkers, ik investeer liever

in ergonomie en zoek personeel op basis van een ‘klik’. Als die er is komt het altijd goed! Ook de prioriteiten in de winkels zijn helder. De Betuwe en omgeving trekt veel fietsers en wandelaars, dus hebben beide winkels een klein terras. “Dit terras is bewust klein, omdat de klanten die ons twaalf maanden per jaar bezoeken voorrang krijgen op een toerist. Het voelt niet goed als vaste klanten te lang moeten wachten omdat we druk zijn met serveren van koffie en gebak voor ‘voorbijgangers’. Wat we aanbieden, moeten we waarmaken, iedere dag weer.”

Gouden basisassortiment

Het betekent niet dat alles vanzelf gaat, Arjan start zijn werkdag om vijf uur en is er tot het eind van de middag. “Kortom, ik sta aan het begin en het eind van het productieproces. Hierdoor heb ik grip op de drukte van de dag en zie ik iedere dag de kwaliteit van mijn totale assortiment. Bij piekmomenten sta ik in de bakkerij. We bedenken structureel nieuwe producten, maar we hebben een gouden basisassortiment waar we niet van afwijken. Het is net als bij een restaurant: als je een goede carpaccio hebt, haal je die niet van de menukaart.”



Slim plannen, slim bakken.

Overzichtelijke bestelafspraken maken je bakkerij sterker.

Elke brood- of banketbakker weet hoe cruciaal timing is: met een paar minuten te kort op je deeg, mis je volume. Ben je te laat met bestellen, dan mis je misschien ingrediënten. Dankzij de nieuwe, duidelijke bestelafspraken garanderen we dat 999 van de 1000 tijdige orders probleemloos bij je worden afgeleverd.

Voor de nieuwe inrichting van ons logistiek proces was een belangrijk uitgangspunt dat we ‘meeademen’ met je productieplanning. Daarom zit er bij het nieuwe schema voortaan in principe één werkdag tussen je uiterste ordermoment en vaste leverdag. Staat onze chauffeur bijvoorbeeld altijd op woensdag bij je voor de deur, bestel dan op maandag vóór 14.00 uur. Pak het liefst voor de zekerheid nog wat tijd ervoor. Want als onze planning je order te laat binnenkrijgt, dan schuift de bestelling een weekje door. Kortom, dat duidelijke uiterste bestelmoment, namelijk vaste afleverdag minus twee dagen om uiterlijk 14.00 uur, geeft je belangrijke lucht en zekerheid. De orderbevestiging bevat direct informatie over beschikbaarheid en manco's. De orderbevestiging ontvang je einde van de middag op de dag dat je de bestelling hebt geplaatst. Mocht dat niet zo zijn of je wilt de orderbevestiging op een ander mailadres ontvangen, neem dan contact op met csnederland@zeelandia.nl

Duurzaamheid en kostenbesparing

Ook duurzaamheid en kostenbesparing hebben we zwaar meegewogen. Zo is de minimale ordergrootte 100 kilo of 350 euro. Daarmee blijft de vrachtwagen maximaal gevuld, rijdt die minder vaak heen-en-weer, en profiteer jij mee van die besparing. Het nieuwe ERP-systeem zorgt voor minder kans op mispicks in het magazijn en gaat overzichtelijker facturen opleveren. Overigens: wie nog via WhatsApp of telefoon bestelt, mist een kans. In de vernieuwde webshop mijn.zeelandia.nl vul je orders rechtstreeks in het systeem, volledig op je eigen moment; desnoods om drie uur 's nachts. Je ziet actuele prijzen, je hele bestelhistorie en handige persoonlijke bestellijsten. Omdat de medewerkers van Customer Service bestellingen niet meer hoeven over te typen, is de kans op verkeerde leveringen kleiner en hebben ze meer tijd voor andere vragen.

Bestelreminder

Zijn de afspraken strikt? Ja, maar ze zijn vooral logisch. Een order die op tijd binnen is, kan in de productieplanning en voorraadcheck meelopen en haalt bijna zonder uitzondering de vrachtwagen. Heb je toch eens een dringend tekort, dan zoekt Zeelandia natuurlijk met je mee naar een oplossing. Maar voorkom liever brandjes door structureel vóór de 14.00-deadline in te kopen. Gebruik daarbij de bestelreminder per WhatsApp als geheugensteuntje; een simpel berichtje naar mcs@zeelandia.nl volstaat om die service in te schakelen. Zo wordt bestellen niet een last-minute-klus, maar een vast en efficiënt onderdeel van je bakproces. Met heldere tijden, een minimale ordergrootte en een webshop die het je makkelijker maakt.

De passie van... Wilco Corstanje.

Toen hij nog chauffeur was, mopperde hij nog wel eens op Planning. Nu regelt hij in zijn nieuwe job als planner zelf alle ritten langs de Nederlandse bakkers. “Ik wil eraan bijdragen dat Zeelandia de beste versie van zichzelf is!”

“Ik heb nogal een grote mond”, vertelt Wilco Corstanje met een brede grijns en de nodige zelfspot. Sinds 1 maart van dit jaar is hij een van de drie mannen die de Zeelandia-wagens elke dag de weg

op sturen. In de vijftien jaar daarvoor was hij een zogeheten ‘springer’: vrachtwagenchauffeur zonder eigen auto die inspringt op elke route waar opeens even capaciteitsgebrek is. “Tja, en dan had ik soms wel wat commentaar op de collega’s van de

Planning. Dus toen daar een vacature vrijkwam, zei mijn leidinggevende direct: nou, laat maar zien dat je het beter kunt.”

Bestellingen op tijd

Intern doorgroeien is een van de hoofdpunten van het HR-beleid binnen Zeelandia, en Wilco vond het met zijn twee jonge dochters Rowan en Kaylee wel tijd voor iets meer reguliere werktijden. “Nu heb ik meer tijd en energie om die meiden naar hun acrogym en zwembles te brengen.” Bovendien bracht hij een belangrijk pluspunt mee: Wilco kent vrijwel alle klanten. “Ik weet bij welke winkel we met een oplegger kunnen komen, en bij welke winkel we beter een kleine bakwagen kunnen inzetten omdat die bakker midden in een vestingstadje zit. We beschikken namelijk over wagens van verschillende grootte. Door dat soort informatie al mee te nemen in de planning voorkomen we logistieke problemen en krijgen onze klanten netjes op tijd hun bestelling.”

Eerder rijden

Elke dag van de week zijn er vaste routes. En toch is geen dag hetzelfde. Omdat een chauffeur ziek of op vakantie is. Of omdat rond de feestdagen de bestellingen groter zijn dan normaal. Of omdat een bakker zijn producten een keertje graag eerder wil hebben dan de gebruikelijke aflevertijd. “Ik denk dat we niet vaak ‘nee’ zeggen”, overpeinst Wilco over dat laatste voorbeeld. “Je probeert dit soort speciale vragen altijd zo goed mogelijk voor elkaar te krijgen. Het is goed om je te realiseren dat als je wilt dat we iets eerder langskomen, het niet betekent dat je dan opeens als eerste in de route ligt. Maar dan gaat de chauffeur eerder rijden vanuit Zierikzee of een van de depots in het land.

Elke dag puzzelen

Als planner plant Wilco ook allerlei andere zaken die met de logistiek samengaan. Zoals de APK’s en onderhoud van de vrachtwagens en de opleggers. Want dat betekent dat ze op die dagen uit het rooster wegvallen. Dat geldt ook voor de veiligheidskeuring van de elektrische palletwagens. Verder zijn er allerlei administratieve taken, zoals adressen in de boordcomputers goed zetten en vrachtbrieven opruimen. Wilco: “Die afwisseling, dat is het allerleukste. Je moet elke dag puzzelen.”

“Ik heb nogal een grote mond”



“Bakker zijn is geen beroep maar een roeping, zei mijn vader.”

Hij weet nog precies hoe de geur van vers hazelnootschuim zich ‘s ochtends een weg baande door de banketbakkerij van zijn ouders in Vlaardingen. Daar legde Peter Smulders de basis voor zijn loopbaan. Sinds februari staat hij als nieuwe commercieel directeur bij Zeelandia aan het roer. Zijn missie: vragen stellen en die omzetten in een aanpak die de bakker vooruithelpen.

Peter Smulders
nieuwe
commercieel
directeur.



“We doen het samen.”

Peter Smulders groeide letterlijk tussen de slagroomsputten op. “Mijn vader runde een banketbakkerij, maar hij hamerde erop dat ik zowel brood als banket moest kennen,” vertelt Peter Smulders. Hij deed dan ook eerst beide ambachten voordat hij overstapte naar de ingrediëntenkant: enzymen, emulgatoren en later plantaardige oliën en vetten. Het leverde hem een scherp oog op voor grondstoffen en processen. Als leverancier leerde hij Zeelandia kennen als een betrouwbare, maar veeleisende klant. “Afspraak was afspraak, ook al moest je er soms dubbel zo hard voor lopen,” lacht Smulders. Die mentaliteit – duidelijkheid, ambitie, creëren van waarde en trots op het vak – neemt hij nu mee de directiekamer in. Hij is vastbesloten om die eigenschappen te

koppelen aan open communicatie en gezamenlijke doelen.

Heldere koers

Toen Smulders voor het eerst door de gangen in Zierikzee liep, zag hij veel bevlogenheid: “Ik was positief verrast door de emotionele betrokkenheid van collega’s.” Volgens Smulders is het nu van belang om een glasheldere strategie neer te zetten: weten waar Zeelandia nu staat, waar het naar toe wil (en waar niet) en hoe het midden- en kleinbedrijf daar precies van profiteert. “Dat is een van de aandachtsgebieden waaraan we moeten werken.” Om dat scherp te krijgen, reist hij wekelijks langs bakkerijen. “Aan de houten tafel in de bakkerij hoor je wat écht speelt: personeelskrapte, energieprijzen

en de zoektocht naar onderscheid. Daar pas je als Zeelandia diensten op aan, niet andersom.”

Ambacht in beweging

De bakkerijsector verandert razendsnel. Personeel is schaars, opvolging een uitdaging en energiekosten een steeds zwaardere last. Smulders verwacht dat middelgrote bedrijven zullen groeien door verdere overnames en verdere specialisatie van het kleinbedrijf. “Daar liggen ook onze kansen: meer maatwerk per marktsegment, binnen het mkb, in bijvoorbeeld productontwikkeling en promotie. Een goede grondstof is niet genoeg; je moet het verhaal, de marge voor de bakker, en waar mogelijk de arbeidsbesparing meeleveren, en hierover duidelijk communiceren.

We gaan graag het gesprek aan via onze salesteams om juist die vragen te stellen die een bakker vooruithelpen. We doen het samen.” Ook duurzaamheid is daarom voor Smulders geen modethema maar een kompas. “Van ruwe grondstof tot eindproduct: de CO2-voetafdruk telt. We brengen de impact in kaart en delen die data met onze klanten. Zo maken we duurzaam ondernemen makkelijk voor hen.”

Smaak van de toekomst

Daarbij blijft contact met de consument cruciaal, weet wat voor hen van belang is want ook de consument verandert razendsnel. “Mijn eigen kinderen hebben bijvoorbeeld een ander eetpatroon, mede beïnvloed door influencers. Op dit soort

ontwikkelingen moeten wij alert anticiperen.” Innovatie vindt hij niet alleen binnen de eigen Zeelandia-muren, maar ook daarbuiten. Zoals het partnership met start-up Sevvy, die actief is om brood en banket op een volledig nieuwe manier te garen: op basis van elektrische stroom. “Misschien vraagt deze nieuwe technologie, elektrische garing, ook om een ander broodverbetermiddel. Wij volgen dit soort nieuwe, frisse ideeën op de voet, zodat we kunnen zorgen dat onze bakkers bekend kunnen raken met deze volgende generatie technologie.”

Samen sterk

Smulders noemt zichzelf geen bureau-man, maar een verbinder. “Bakker zijn is geen beroep maar

een roeping’, zei mijn vader.” Hij begrijpt dat Zeelandia na een roerige periode eerst weer vertrouwen moet verdienen. Daarom biedt hij excuses aan voor het te vaak gehoorde nee-verkopen in de voorafgaande periode. “Dat hoofdstuk sluiten we nu en samen brengen we het vak een stap verder. Het is onze taak om ervoor te zorgen dat de passie van de ambachtelijke bakker elke dag vers uit de oven komt en klanten maximaal verleidt.”

Wil je naar aanleiding van deze kennismaking in gesprek met Peter Smulders of heb je vragen? Je bereikt hem rechtstreeks via peter.smulders@zeelandia.nl.

Exclusieve samenwerking met **Sevvy** voor revolutie in de bakkerij

Het kan: **brood in zes minuten gebakken!**

Een casinobrood dat in zes minuten gebakken is. Zonder gas en met tachtig procent (!) minder elektriciteit. Het klinkt als sciencefiction, maar technologiebedrijf Sevvy en Zeelandia werken er serieus aan. Een Europees subsidieprogramma helpt het gezamenlijke ontwikkeltraject versnellen. Een compact R&D-team van vijf Zeelandia-specialisten, van scientist tot testbakker, is intensief aan het testen. Want technologie alleen is niet genoeg: het moet werken in de bakkerij.



Een casinobrood dat normaal ongeveer een half uur bakt, komt bij Sevvy in circa zes minuten uit de oven. “Dat is natuurlijk hartstikke spectaculair in de bakkerijwereld,” zegt Kamiel de Leur, algemeen directeur van Sevvy. De Leur rekent bakkers het liefst voor met een vergelijking die dicht bij hun praktijk ligt: ten opzichte van bestaande

professionele elektrische ovens heeft Sevvy maar ongeveer een vijfde van het aantal kilowatturen per brood nodig: een besparing van zo’n tachtig procent. In klinkende munt

Kamiel de Leur
algemeen directeur
van Sevvy

betekent dat een veel betere marge, zeker als je de verkoopprijzen gelijk houdt. Het ontbreken van gasbranders en het gebruik van baktemperaturen uitsluitend onder de 100 °C vermindert bovendien de emissie van fijnstof in de bakkerij voor een gezondere werkomgeving.

Interessant scenario

De ontmoeting tussen het relatief jonge technologiebedrijf Sevvy en Zeelandia ontstond via een digitaal innovatieplatform. Sevvy had de belofte van extreem snel, energiezuinig garen van voedsel, inclusief brood en banket aangemeld. Aan de Zeelandia-kant van deze businessdate stond Linda van IJsseldijk, Senior Analytical Specialist en inmiddels technisch projectleider van het Sevvy-project. Zij ziet in allerlei opzichten praktische winst van

deze innovatieve techniek: “Kortere baktijden kunnen nachtploegen verlichten, productiepieken opvangen of juist extra volume uit dezelfde uren halen. Sneller garen betekent bovendien dat je minder vierkante meters oven nodig hebt; een lijn kan veel compacter worden ingericht omdat batches in een fractie van de gebruikelijke tijd door het proces lopen. Voor bakkers die willen groeien binnen bestaande muren is dat een interessant scenario.”

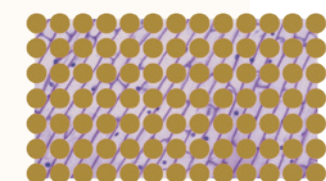
Elektrische stroompjes

Sevvy verwarmt het deeg niet van buiten naar binnen, maar overal tegelijk en met dezelfde temperatuur. Heel anders dus dan huidige verwarmingstechnologieën zoals gas, inductie, oven, stoom, magnetron en sous-vide, die warmte aan de buitenkant van het voedsel

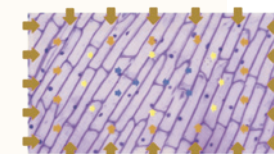
aanbrengen. In speciaal ontwikkelde bakblikken lopen gecontroleerde elektrische stroompjes door het deeg. Er zit zelfs geen verwarmingselement meer in de elektrische Sevvy-oven. “Daardoor gaat er nauwelijks warmte verloren aan staal of lucht. Alle energie gaat in het deeg”, aldus De Leur. Omdat het deeg niet boven de garingstemperatuur uitkomt en de tijd kort is, blijven warmtegevoelige voedingsstoffen beter behouden dan in langdurige heteluchtprocessen. Zo laten resultaten bij andere productgroepen, zoals broccoli en zalm, zien dat onder meer vitamines en mineralen intact blijven. “Wij hebben ontzettend veel verstand van de technologie, maar zijn geen specialisten op de toepassingsgebieden. Daarom zoeken we per voedingsgroep partners die superdiep in die kennis en kunde zitten. Wij wisten bij aanvang van deze samenwerking niets van het bakken van brood en banket. Een marktleider als Zeelandia is dan natuurlijk heel interessant voor ons om samen verder te ontwikkelen.”

Hybride werken

Sneller en zuiniger is mooi, maar wat zie en proef je? Het eerste dat opvalt: elk product komt korstloos uit het Sevvy-proces. Voor toepassingen waarbij geen korst nodig is, zoals een cake of sandwich- en toastbrood waarvan de korst toch wordt afgesneden, is dat direct een voordeel. Wie wel kleur wil, kan hybride werken: na het garen nog een korte naverhitting voor korstvorming. “Of



Warmteverdeling bij Sevvy technologie.



Warmteverdeling bij traditionele technologie; gas, inductie, oven, stoom, magnetron, sous-vide.



“Andere varianten van deze technologie worden al langer gebruikt als preservatietechniek.”

misschien is het een idee om juist een heel nieuw product te ontwikkelen, dat we nog helemaal niet kennen? Dan mis je ook niks, want dan is het gewoon een nieuw product”, oppert Van IJsseldijk. Ze benadrukt dat veel bestaande mixen verrassend goed meekomen. “We experimenteren bovendien met temperatuurplateaus; daarbij blijft het proces tijdelijk ‘hangen’ op bijvoorbeeld 50 °C om ingrediënten zoals enzymen, eiwitten of gluten hun werk te laten doen voordat de temperatuur wordt

verhoogd. Natuurlijk verandert het ontbreken van een korst de vochtbalans. Eerste tests met de gebruikelijke conserveermiddelen laten echter houdbaarheden zien die in de buurt komen van wat bakkers gewend zijn.” Dat verbaast De Leur overigens niets: “Andere varianten van deze technologie worden al langer gebruikt als preservatietechniek.”

Experimenteren en optimaliseren

Voor een aantal producten in brood en banket is Sevvy-bakken al uitstekend toepasbaar. Tegelijk is deze manier van bakken zo nieuw, dat er nog heel veel valt te experimenteren, optimaliseren en op te schalen. Toch vindt Van IJsseldijk het belangrijk om nu al te laten zien dat Zeelandia er altijd naar streeft vroegtijdig aan te haken bij innovaties waarmee bakkers op voorsprong komen. “We hebben inmiddels patentaanvragen lopen op de samenstelling van de ingrediënten. En bakkers die deze revolutionaire manier eens met eigen ogen willen zien, kunnen via hun Zeelandia-accountmanager een afspraak maken voor het Zeelandia-Sevvy Bakery Innovation Center in Amsterdam. Zo maak je een sprong in de toekomst in nog geen dagdeel.” “Uh, sorry”, zegt De Leur met een brede glimlach, “In zes minuten, om precies te zijn.”



Al 90 jaar koploper in
smeer- en lossingsmiddelen.

Vastzitten is geen optie.

Als bakker weet je hoe belangrijk het is om je producten gemakkelijk en onbeschadigd uit bakvormen, bakplaten of transportbanden te krijgen. Zeelandia biedt met OVAM®, CARLO® en CARLEX® al negentig jaar hoogwaardige lossingen voor elk type bakker. Want perfect geloste producten verkopen beter.

Niet iedereen staat er dagelijks bij stil hoe essentieel lossingsmiddelen zijn voor een probleemloos productieproces en aantrekkelijke eindproducten. Er bestaan twee hoofdgroepen binnen het assortiment van Zeelandia: smeermiddelen en lossingsmiddelen. De smeermiddelen, waaronder de bekende OVAM®-range, bestaan uit plantaardige oliën speciaal ontworpen voor deegafmeetmachines. Deze zorgen ervoor dat de messen en bewegende delen soepel blijven draaien.

Cruciaal voor succes

Lossingsmiddelen lijken misschien eenvoudig, maar zijn cruciaal voor

het succes van een bakkerij. Of het nu gaat om dagelijks brood, delicate banketproducten of industriële bakkerijen: zonder goed lossingsmiddel staat het proces stil. Voor het daadwerkelijke lossen biedt Zeelandia producten zoals CARLO® en CARLEX®. CARLO® is een water-in-olie emulsie, ideaal voor traditioneel busbrood. Het product staat bekend om zijn lage kosten, efficiënte gebruik en mooie goudbruine korstvorming. Toch zijn er situaties waarin CARLO® minder geschikt is, zoals bij gebruik in remrijkskasten. Hier is de CARLEX®-range een betere keuze, omdat deze geen water bevat en daardoor stabiel blijft bij lage temperaturen.

Verskillende sterktes

Binnen de CARLEX®-range zijn diverse varianten beschikbaar voor specifieke toepassingen. Zo vraagt een cake met veel suiker of vruchten om een sterker lossingsmiddel dan bijvoorbeeld een lichte biscuitbodem. Je kunt echter niet onbeperkt veel lossingsmiddel gebruiken. Te veel zorgt voor problemen aan het oppervlak van het gebakken product, terwijl te weinig juist voor vastzitten zorgt. Daarom biedt Zeelandia verschillende sterktes aan, aangevuld met speciale producten die aansluiten op specifieke behoeften van bakkers. Zo is er een CARLEX®-variant die speciaal is ontworpen voor geperforeerde bakplaten, ideaal voor

krokante producten zoals kaiserbroodjes en rozenbroodjes. Daarnaast bevat het assortiment speciale varianten voor producten met een langere houdbaarheid, zoals CARLEX® TW 700. Dit product biedt extra bescherming tegen oxidatie en is geschikt voor speciale coatings zoals siliconen en teflon. Hiermee wordt niet alleen een perfecte lossing gegarandeerd, maar ook het behoud van dure bakmaterialen verbeterd.

Vernieuwen en verbeteren

Zeelandia blijft haar assortiment vernieuwen en verbeteren. OVAM® en CARLO® zijn al palmvrij, en ook een groot deel van CARLEX®. Ook biedt Zeelandia een biologisch assortiment

aan, CARLO® Organic, CARLEX® Organic en OVAM® Organic. Deze voldoen volledig aan de strenge SKAL-eisen van SKAL. Daarnaast werkt Zeelandia continu aan een efficiëntere toepassing van haar producten, bijvoorbeeld door spuitapparatuur beter af te stemmen op het product en het productieproces. De gespecialiseerde spuitapparatuur van Bazz. maakt het mogelijk om lossingsmiddelen uiterst precies en economisch aan te brengen. Dankzij de juiste afstelling van deze spuitmachines komt het lossingsmiddel exact terecht waar het hoort: in het bakblik en niet ernaast. Dit bespaart kosten, voorkomt onnodige verspilling en draagt bij aan een vlekkeloos productieproces.



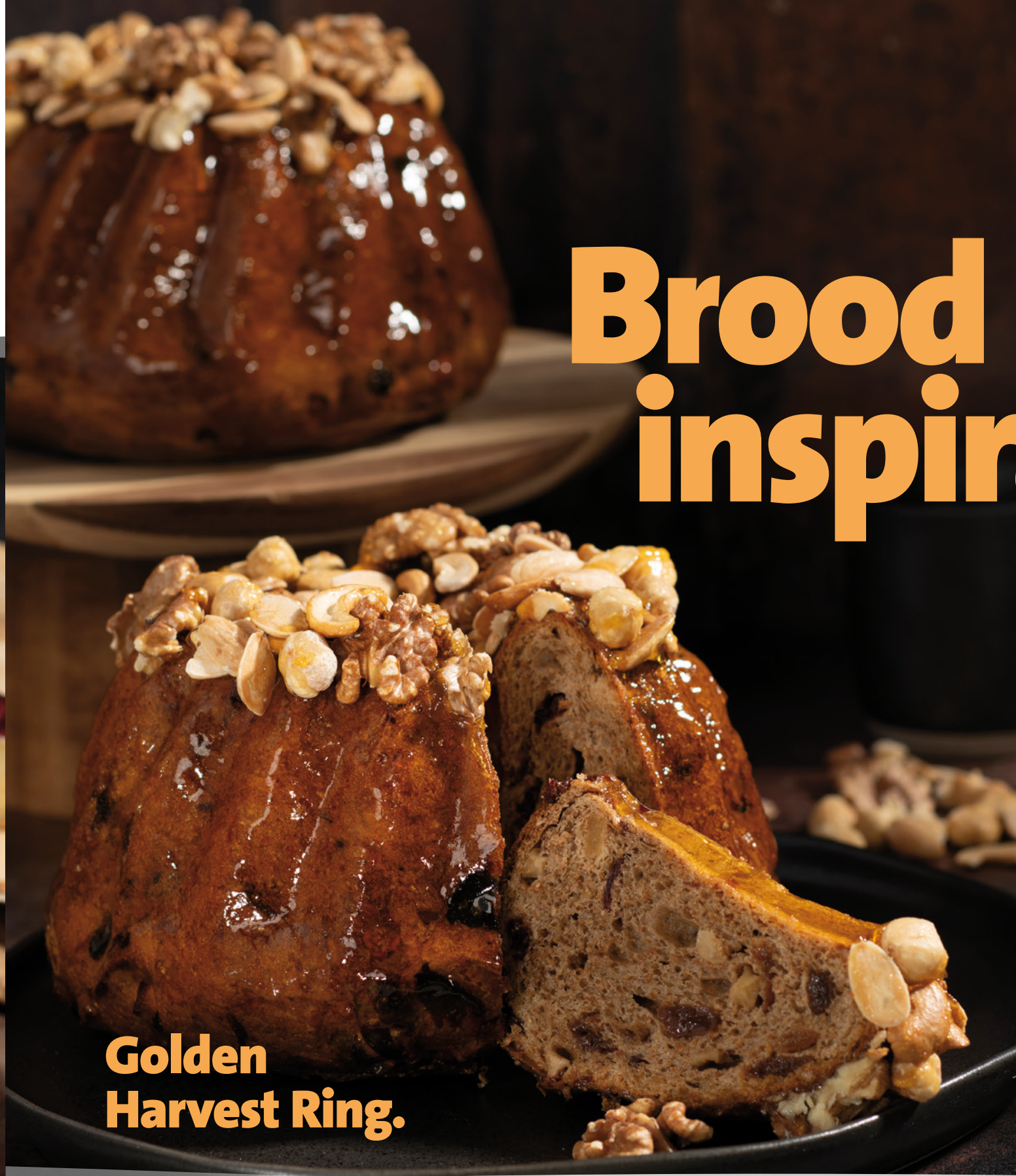
CARLEX®

CARLO®

OVAM®

Camembert Crown.

Een broodje met klasse! Deze Camembert Crown - gemaakt met Panomix Vienna - combineert zachte, luchtige brioche met een hart van romige camembert en een vleugje zoete cranberry. Warm geserveerd smelt de kaas perfect samen met het brood en de fruitige vulling – een onweerstaanbare combinatie van hartig en zoet. Ideaal als luxe lunch, bij een borrelplank of als feestelijk voorgerecht. Makkelijk te maken, moeilijk om af te blijven!



Golden Harvest Ring.

Een tulband boordevol karakter! Deze Golden Harvest Ring is een voedzame smaakbom met volkoren tarwemeel, muesli, rozijnen, cranberries en een royale topping van noten en abrikozenjam. Je bakt 'm met Muesli 30MZ. Ideaal als stevig ontbijt, voedzame koffietraktatie of verrassende eyecatcher op de brunchtafel. Elke plak zit vol natuurlijke energie en pure ingrediënten – een feest van vezels, fruit en crunch!

Bekijk hier alle
recepten



Brood inspiratie.

Een krachtpatser van een brood! Dit stoere brood zit bomvol rozijnen, dadels, vijgen, abrikozen, pruimen, noten én een vleugje cacao en speculaaskruiden. Noten & Vruchtenpower is een stevige smaakmaker met karakter, die het perfect doet bij de koffie, als rijk tussendoortje of als feestelijk alternatief voor stol. Elke plak is puur genieten – voedzaam, kruidig en verrassend smeug. Een energierijk brood met een bite. Geen beleg nodig. Gewoon snijden en smullen!

Noten & Vruchtenpower.



Sweet Swirl Delight.

Een swirl waar je geen genoeg van krijgt! Deze Appel Kaneel Swirl is alles wat je zoekt in een traktatie: smeug, kruidig, fruitig én romig. Met een royale vulling van kaneelgranules, bruine suiker en Fruitful Apple is dit een ware smaakexplosie. Perfect voor bij de koffie, een gezellige middagbreak of gewoon... omdat het kan. Eén hap en je bent verkocht!



Bûche de Luxe.

Klassiek met een twist! Deze Bûche de Luxe - op basis van Sachermix - is een onweerstaanbare kerstrol met romige Choco Crème au Beurre, omhuld met elegante chocolade schotsen van Arabesque Lait 34. Een feestelijk dessert dat eruitziet als een kunstwerk, maar smaakt als pure nostalgie. Perfect voor bij het haardvuur, het kerstdiner of als spectaculair slotstuk van de feestdagen. Laat de winter maar komen!



White Raspberry Wonder.

Een schnitt die kerst z'n glans geeft! Deze White Raspberry Wonder is een elegante smaaksensatie met laagjes luchtige witte chocoladebavaroise, frisse frambozen en een zachte bodem van Hardewenerdeeg. Afgewerkt met fluweelzachte ganache en een sprankeltje ColdJel, is dit dé traktatie voor bij de kerstkoffie, het dessertbuffet of als luxueus momentje voor jezelf. Sprankelend, romig en heerlijk in balans!

Banket inspiratie.



Bekijk hier alle recepten

Zeelandia **Oekraïne** helpt met machines en gereedschappen uit het Westen.

Bake4Ukraine bakt brood voor burgers en soldaten.



“We dachten dat de oorlog wel na een half jaar over zou zijn”, zegt Andriy Vasylenko, directeur van Zeelandia Oekraïne. Maar de werkelijkheid is anders. Daarom is hij blij dat hij en zijn team al direct waren begonnen om inwoners en kleine bakkers te helpen. Daarbij kunnen ook Nederlandse bakkers een belangrijke rol spelen.

Een kilometer of vijftien buiten Kyiv, in Brovary, staat het gebouw van Zeelandia Oekraïne. Het is daar relatief veilig, vertelt Andriy, die samen met zijn Nederlandse vrouw Arenda besloot niet te vluchten: “Vannacht waren er weer zware aanvallen, meer dan zeshonderd drones vlogen over heel Oekraïne. Een bedrijf vlakbij is volledig afgebrand. De frontlinie zat aan het begin van de oorlog op vijf kilometer, we keken ernaar vanuit ons raam.

Inmiddels is die verschoven naar zo’n tweehonderd kilometer verderop. We verkopen trouwens nog steeds ook in de gebieden dicht bij de frontlinie. Soms rijdt ik er zelf heen. Het leven gaat door, net als in Nederland tijdens de Tweede Wereldoorlog. En waar soldaten zijn, is vraag naar brood. Maar het leven is wel surrealistisch: je ziet restaurants vlak bij het front die gewoon open zijn.”

Gratis brood en soep

In Oekraïne zijn er van oudsher vooral grote, industriële bakkerijen. In Kyiv waren er tien voor drie miljoen mensen. Toen de oorlog begon, werden juist die grote bakkerijen kwetsbaar als doelwit vanwege hun fysieke grootte en afhankelijkheid van gas en infrastructuur. Al snel kwam er daar niet voldoende brood meer uit de ovens. Andere regio’s namen de aanvoer

over, maar door de afstanden arriveerde het brood zelden vers. Bovendien is transport duur. Andriy: “Toen hebben wij bij Zeelandia Oekraïne meteen actie ondernomen. We begonnen met gratis brood en soep uitdelen aan ouderen in verlaten steden. We werkten samen met kerken, vrijwilligers en andere organisaties. We kookten maandenlang, meestal 24 uur per dag, zeven dagen in de week 1.000 liter soep per dag op Zeelandia-apparatuur, baken brood en leverden aan gezinnen. Maar onze middelen waren natuurlijk beperkt. Vrienden raadden ons aan om via Facebook steun te vragen. De volgende ochtend stond ik op en dacht: oké, dan moet ik onze actie wel een naam geven. Buiten, op mijn besneeuwde autoraam, schreef ik ‘Bake4Ukraine’. Ik maakte een foto, zette die online, en zo is het begonnen.”

Kleine bakkerijen bij het front

Met succes. Er kwam geld uit Nederland, Amerika, overal vandaan. Het team van Zeelandia Oekraïne zag direct extra mogelijkheden. “We besloten kleine bakkerijen dicht bij het front te steunen met tweedehands apparatuur. We vroegen aan klanten in Nederland, Duitsland en het Verenigd Koninkrijk om oude machines te doneren. Wij betaalden voor transport en reparatie. Omdat we al veel contact hadden met bakkers, hoefden we geen aparte organisatie op te zetten; er ging dus geen geld verloren aan overhead.” Al snel kwamen er aanvragen uit heel Oekraïne. Het Zeelandia-team checkt of de bakkerijen echt bestaan, hoeveel mensen er werken, of ze ook zelf hulp bieden aan anderen. “Op basis van die criteria verdelen we het materiaal. In het begin hielpen we meer dan dertig

bakkerijen. Sommigen kregen één machine, anderen werden volledig (her)ingericht. Inmiddels zijn het er bijna tachtig. Dit jaar hebben we ook steun van de Nederlandse ambassade gekregen. Daarmee konden we zelfs enige tweedehands apparatuur inkopen. Maar dat project loopt af eind dit jaar.”

Niet naar opkoper

Tegelijkertijd groeit in Oekraïne het aantal bakkerijen dat hulp nodig heeft. “We blijven dus op zoek naar meer bakkers die willen bijdragen, met apparatuur, maar ook met spullen zoals bakvormen en gereedschappen, of met geld voor transport. Zo hoor ik dat ook in Nederland behoorlijk wat bakkerijen hun deuren sluiten, onder meer door gebrek aan opvolging. Hun apparatuur gaat dan vaak voor een

paar tientjes naar een opkoper. En dáár zijn wij dus naar op zoek. Als een deel van die apparatuur gedoneerd kan worden, dan nemen wij dat graag aan. We halen het op, brengen het naar Oekraïne en geven het daar gratis weg aan andere hulporganisaties, die erop toezien dat het ook echt in een bakkerij terecht komt. We mogen het ook niet verkopen omdat het als humanitaire hulp zonder invoerheffing het land binnenkomt.” Andriy benadrukt dat Bake4Ukraine totaal geen commerciële drive heeft. “Onze acties zijn puur om mensen te helpen en vers brood in afgelegen gebieden te garanderen.”

Maatschappelijke betrokkenheid

Andriy Vasylenko werkte rond 2002 als consultant bij een Nederlands ingenieursbureau dat Zeelandia hielp in verschillende landen. De toenmalige

directeur Herman Doeleman vroeg hem of hij een vestiging in Oekraïne wilde opzetten. “Voordat ik het contract tekende, zei ik: ‘Alleen als we ook iets aan een goed doel geven.’ Ik wist toen nog niet wat voor goed doel, maar hij ging akkoord. Twee weken later werd mijn zoon geboren; mét het syndroom van Down. Voor ons voelde dat als een teken van God: dit is waarvoor we dit doen.” Samen met zijn vrouw richtte hij de stichting Perspektiva 213 op voor mensen met een beperking. En Zeelandia houdt zich aan de gedane belofte. “Ik geloof echt dat een groot deel van het succes van Zeelandia in Oekraïne te danken is aan onze maatschappelijke betrokkenheid. Het motiveerde ons dubbelop: hoe meer winst we maakten, hoe meer we konden weggeven. We steunden al jarenlang scholen voor kinderen met Down, we hadden een bakkerij voor hen, en ook een café. En al die

infrastructuur hebben we ingezet voor iets groters, voor iederéén die het nu nodig heeft.”

Baker meets baker

Andriy heeft nog meer suggesties hoe Nederlandse bakkers kunnen helpen. Bijvoorbeeld met speciale actieproducten, en een klein bedrag per verkoop te schenken aan Bake4Ukraine. “Ook kleine dingen helpen: een kind dat een kaartje schrijft aan een Oekraïense bakker. Wij zorgen dat het daar terecht komt, en sturen een foto terug van de Oekraïense bakker met de apparatuur die hij heeft ontvangen. Dat persoonlijke contact maakt het verschil. Oorspronkelijk hoopte ik dat de oorlog snel voorbij zou zijn en dat we dan ‘baker meets baker’ konden organiseren: Nederlandse bakkers die hun geschonken apparatuur terugzien in Oekraïne. Dat moment komt hopelijk nog.”



Ook doneren?

Heb je een werkende machine over die je wilt doneren? Of andere bakkerijbenodigdheden? Zeelandia zamelt alles in zodat er steeds volle vrachtwagens vertrekken naar Oekraïne. Scan de QR code en vul het donatieformulier in.

Onze applicatie-experts Brood en Banket

Mark Plaating & Anna Donker.

We merken het elke dag: Zeelandia-bakkers gaan voor het beste resultaat. Mark en Anna hebben daarom weer een aantal tips voor je.

Fantasy Tulbanden

Wist je dat al onze Fantasy cakemixen geschikt zijn voor tulbanden? Voor een vlakbakkend resultaat en rijkere smaak kun je óf de olie door boter vervangen, óf een beslag met olie draaien in de tweede versnelling, óf bakken op lagere temperatuur: 160 °C in inschietoven en 140 °C voor de rotatieoven.

Om te voorkomen dat bijvoorbeeld vruchtenstukjes aan het bakblik kleven, smeer je de blikken in met Carlex 1000. Dit is een lossingsmiddel op basis van olie en wax met een extra sterke lossingskracht. Ook de tulbandvorm bestrooien met bijvoorbeeld amandelschaafsel maakt het lossen makkelijker en geeft een rijke uitstraling.

Vruchtenbrood met ideale spijspil

Soms ontstaat er bij vruchtenbrood met spijs een (groot) gat boven de spijspil. Dat voorkom je met een spijspil die goed op temperatuur is. Anders ontstaat er vanuit het deeg op de spijspil een laagje condens dat tijdens bakken verdampt en uitzet, en na afkoeling een gat boven de spijspil achterlaat. Pas daarom ook op met het langrollen van de spijspil op een vochtige doek.

Je kan de spijspillen van te voren in de rijskast zetten om goed op temperatuur te komen, maar dek ze dan wel goed af, zodat de pillen wel warm worden, maar dat niet het vocht vanuit de rijskast er op slaat.

Bedenk verder dat de kruim in de eerste bakfase erg week is. De zware spijspil kan dan makkelijker zakken, waardoor er een gat boven de spijs ontstaat. Voeg daarom tijdens het opmaken de spijspil pas bij de laatste winding toe. De spijspil ligt dan al onderin en kan dus niet verder naar beneden.

Perfect gevuld speculaas

- Spijs die niet greint realiseer je door af te slappen met minimaal 12% water, lange(re) baktijd en lage(re) temperatuur. Richt je op 45 minuten bakken.
- Spijs die niet verkleurt realiseer je door vers amandelspijs, korte(re) baktijd, hoge(re) temperatuur en schoon werken (geen bloem).
- Een droge bodem ontstaat door de juiste vloerwarmte, niet te natte spijs, en de onderplak voor te bakken.
- Het uitzakken na snijden voorkom je door niet te natte spijs, voldoende gaar te bakken, en gekoeld snijden na 24 uur.



TipZ & TrickZ.

Vruchtenbrood!

Feest op de bank van de bakker én op het bord van de consument.

Ze zijn zacht, ze zijn feestelijk, ze zijn onweerstaanbaar lekker: vruchtenbroden! Met de poeders van Zeelandia maak je in een handomdraai een brood dat nét even meer is dan een doorsnee bolletje. Of je nu gaat voor een klassiek boterstolletje, een ambachtelijk rozijnenbrood of mueslibolletjes vol karakter: met dit assortiment sta jij als bakker stevig in je schoenen. En je klant komt zéker terug voor meer.

Vruchtenbrood is een allemansvriend. Perfect voor het ontbijt, bij de koffie, of als traktatie tussendoor. Zeker als het brood z'n smeugheid behoudt en het fruit rijkelijk en evenredig verdeeld is. Dat is precies waar de poeders van Zeelandia op zijn afgestemd: maximale malsheid, optimale verdeling en een heerlijk subtiele smaak die nét dat beetje extra geeft. Volgens bakkers die ermee werken is het verschil goed te merken. "Een goed vruchtenbrood herken je aan de geur van citrus, de aantrekkelijke kleur, en de veerkracht bij het snijden", hoorden onze buitendienstcollega's van een enthousiaste bakker. "Maar", voegt hij met een knipoog toe, "dan moet je wel je poeder op orde hebben."

Palm- én sojavrij

Alle vruchtenbroodpoeders van Zeelandia zijn gebaseerd op Bread Improvement Technology (BIT). Dat betekent: een deeg dat precies doet wat jij wilt. Denk aan een zachte structuur, fijne bakaard en stabiele zuurgraad. En belangrijk voor klanten van nu: alle poeders zijn palm- én sojavrij. Dat verkoopt niet alleen lekkerder, het voelt ook beter. Dat maakt ze extra aantrekkelijk voor de bewuste consument. En voor de bakker betekent het: vertrouwen op constante kwaliteit. Of het nu hoogzomer is of een koude winter nacht, het resultaat blijft hetzelfde.

Boterstol

De klassiekers onder de stollen

Maestro Boterstollen vormen de mooiste feestdagenproducten in je assortiment. En het zijn producten die zich optimaal laten afstemmen op je klanten door in grootte en/of ingrediënten te variëren. Degen die je bereidt met Maestro Boterstol blijven zalvig en zeer prettig te verwerken. Na het kneden zijn ze heerlijk soepel waardoor ze de zuidvruchten goed omsluiten. Dat voorkomt beschadiging en zorgt er in combinatie met de unieke ingrediënten in Maestro voor dat de zuurgraad van het deeg beter in balans blijft. Het resultaat: boterstollen met een warme goudbruine korstkleur, een stabiele en strakke bakaard, een langdurige, excellente malsheid en een voortreffelijke smaak.

Maestro Boterstol

Absoluut topproduct! Broodverbetermiddel voor de allerlekkerste stollen. Laat zich erg prettig verwerken. Dat wil zeggen: perfect droog zonder plakken, geen scheuren, en een eindproduct dat mooi blijft staan door de ingebouwde BIT-technologie. Onweerstaanbaar door de frisgele kleur en heerlijke volle smaak en aroma met een combinatie van panettone, amandel en roomboter. *Baal 20 kg*



Maestro Boterstol ZK

Tweelingbroer van de Maestro Boterstol: wel de smaak, maar niet de kleur. Net zo makkelijk, net zo'n technisch hoogstandje, net zo lekker. Gewoon als variant beschikbaar voor de bakker die weet dat zijn markt gewend is aan een wat lichtere, blanke kleur. Of daar zelf graag mee bakt. *Baal 20 kg*

Vruchtenbrood

Magie in het meel

Vruchtenbroodpoeders van Zeelandia zijn je voorkeurskeuze voor het maken van hoogwaardig vruchtenbrood. Daarnaast zijn ze uitermate geschikt voor de bereiding van krenten- of rozijnenbollen via de kleinbroodstraat en/of verdeelopboller. Hoe je onze vruchtenbroodpoeders ook gebruikt, je bent er altijd van verzekerd dat de degen de juiste eigenschappen op het gewenste moment hebben. Na het kneden zijn de degen heerlijk soepel waardoor de zuidvruchten eenvoudiger omsloten worden. Dit voorkomt beschadiging en helpt, samen met de unieke ingrediënten, dat de zuurgraad van het deeg beter in balans blijft.

Maestro Vruchten

Het meest succesvolle premiumproduct voor hoogwaardig vruchtenbrood. Het deeg laat zich prettig verwerken: droog, niet plakkerig en zonder scheuren. Het consistente resultaat: de top in malsheid, ook in de tijd. Aangevuld met een mooie, strakke bakaard en een warme korstkleur. De fijne, regelmatige structuur, frisgele kruimkleur en frisse citrussmaak zorgen voor producten waar klanten voor terugkomen. *Baal 20 kg*

Maestro Vruchten ZK

Tweelingbroer van de Maestro Vruchten: wel de smaak, maar niet de kleur. Net zo makkelijk, net zo'n technisch hoogstandje, net zo lekker. Gewoon als variant beschikbaar voor de bakker die weet dat zijn markt gewend is aan een wat lichtere, blanke kleur. Of daar zelf graag mee bakt. *Baal 20 kg*

Korent Ambacht

Korent Ambacht is de ideale keuze voor bakkers die op zoek zijn naar vruchtenbrood van hoge kwaliteit met een ambachtelijke uitstraling. Dit veelzijdige product biedt dezelfde comfortabele verwerking als Maestro: droog, niet plakkerig en gemakkelijk te hanteren. Perfect voor broodsoorten waar een ambachtelijke beleving centraal staat, zonder in te leveren op consistentie of smaak. *Baal 20 kg*

Korent Ambacht Plus

Korent Ambacht Plus biedt dezelfde vertrouwde kwaliteit als Korent Ambacht, maar met extra kracht. Dit zorgt voor verbeterd draagvermogen, meer volume en een optimale bakaard. Perfect voor rijkgevulde broden en ideaal voor situaties waarin de machinebelasting hoog is of je met één bloemsoort werkt voor al je broodproducten. Het product is flexibel en vergevingsgezind, waardoor je een consistent, hoogwaardig eindresultaat krijgt. *Baal 20 kg*



Uit het assortiment:

Korentbollenmix,
Korent Ambacht ZK en
de Korent Goud

“Smakelijk & kleurrijk. Vruchtenbroodpoeders om mee te scoren.”

Muesli

De moderne smaakbom

Vruchtenbroodpoeder voor muesli maakt het je makkelijk om je mueslibrood en mueslibolletjes naar een hoger niveau te tillen. Geschikt voor bruin én volkoren deeg, waardoor het naadloos aansluit op moderne gezondheids- en smaaktrends.

Muesli 30 MZ

Deze speciale mix is de perfecte basis voor de lekkerste mueslibollen van Nederland. Verrijkt met smaakvolle specerijen, zoals kaneel, en extra mout voor een natuurlijke bruinkleuring en volle smaak. Deeg met Muesli 30 MZ is eenvoudig te verwerken, biedt uitstekende malsheid dankzij BIT, en levert bij elke toepassing een topproduct op. Uitgebalanceerd en uniek in de markt. *Baal 15 kg*

Verrijker

Met glans de mooiste

Het assortiment van Zeelandia biedt vaak ook de mogelijkheid om een receptuur te verrijken. Een extra toevoeging om te komen tot een nog betere smaak, textuur, malsheid, korstkleur, of extra ondersteuning te bieden van het deeg tijdens het kneed- en rijsproces voor een constante kwaliteit.

Cramix Goud

Cramix Goud is een veelzijdige pasta die zorgt voor zachtere, plastische degen en een soepele verwerking. Vooral op kleinbroodstraten. Deze verrijker stelt het kop/staart-effect uit en levert een spekkiger kruim met een intensere gele kleur. Met een variabele dosering van 3-15% biedt de pasta volop ruimte om te variëren binnen eigen recepturen.



Klaar voor een onweerstaanbaar nutella®-najaar?



Binnenkort lanceren we samen met het A-merk Nutella een bijzondere campagne die de aandacht gaat trekken in je vitrines.

Met Zeelandia-mixen en de populaire smaak van hazelnoot en cacao maak je namelijk verleidelijke producten die klanten naar binnen trekken en de kassa laten rinkelen. Je krijgt naast complete recepturen uiteraard opvallende reclamematerialen voor maximale verkoop én een smakelijke winactie voor extra traffic. Een unieke kans om je assortiment te vernieuwen en je omzet te laten groeien. Kortom, een najaarsactie waar je klanten hun vingers bij af gaan likken.

Zeelandia Ronse: het huis van premium Fruitful-fruitvullingen.

Alleen het beste fruit is goed genoeg.

Hetzelfde premiumfruit waarmee de betere groenteman zich trots onderscheidt. Alleen dát fruit is goed genoeg voor de eersteklas fruitvullingen van Zeelandia Ronse. Een van de drie 'eigen' fruitfabrieken binnen de Zeelandia-groep.

Het ruikt er naar zomer, zelfs in hartje winter. In de fruitfabriek in het Belgische Ronse zweeft de geur van verse kersen, aardbeien en mango's door de gangen. Hier worden vruchten niet vermalen tot confituur, maar bijna met tederheid omgetoverd tot de royaal gevulde Fruitful-fruitvullingen waarin de vrucht zo compleet en vers mogelijk is opgenomen. "We willen onze Nederlandse klanten laten zien hoe mooi fruit kan blijven als je er met respect mee omgaat," zegt managing director Marc Cuypers. "Dat respect zit in elke schakel van de keten, van de selectie van de juiste variëteit tot de blikverpakking die twee jaar houdbaarheid garandeert", vult Sofie Parmentier, hoofd R&D, aan.

Smaak en structuur bewaren

Zeelandia Ronse mag dan sinds 2010 deel uitmaken van de Zeelandia-groep, het bedrijf draagt de titel 'Masters in Fruit' al sinds de oprichting in 1927 onder de naam Aldia. Deze naam leeft tegenwoordig nog steeds voort als merk voor de exportgebieden, op de Nederlandse markt zijn de fruitvullingen bekend onder Fruitful. Fruitful is daardoor synoniem, of beter nog: bijna een eigen keurmerk, voor een groot fruitgehalte en hoge fruitintegriteit. Dat begint al bij de basis, want de geselecteerde vruchten vallen in de hoogste kwaliteitsklassen. "We beheersen de hele keten", vertelt Sofie. "We kopen bij leveranciers die we persoonlijk kennen intacte

vruchten in met eigenschappen die we vooraf afspreken. Wij bepalen dus wat goed genoeg is. Na de oogst wordt het fruit in het land van herkomst zonder steeltjes of pitten ingevroren om de smaak en structuur optimaal te bewaren. Vervolgens controleren we elke batch die bij ons binnenkomt niet alleen op visuele perfectie, maar eveneens op zoetheid en zuurgraad. Want ook onder de schil maakt een vrucht het verschil. Niet goed betekent 'return to sender'. Zodat we constante kwaliteit kunnen garanderen."

Dicht bij vers fruit

Neem nu kersen. Voordat die bijvoorbeeld als topping op een cake, taart of vlaai de show stelen, ondergaan zij een uiterst voorzichtige behandeling. "Heel bij binnenkomst = heel in de vruchtevulling. Die aandacht voor de integriteit maakt Fruitful zo bijzonder", benadrukt Marc. "We koken de kersen daarom heel voorzichtig, op een lage temperatuur en slechts een korte tijd. Zo blijven de kersen mooi rond, al het sap en de vezels binnenin, en kleur en textuur behouden. Daarmee komen we het dichtst bij het verse fruit. Op die manier blijft de saus mooi transparant en glanzend." Die zachte behandeling geldt uiteraard niet alleen voor kersen, maar voor alle fruit dat vanuit Zeelandia Ronse de weg vindt. Letterlijk over de hele wereld. Zelfs high-end patissiers in befaamde hotelketens zijn grote fans. Tot in Dubai en China. En ja: ook gewoon leverbaar aan de

Nederlandse ambachtelijke bakker die met een mooie en makkelijke vriesvaste fruitvulling en -decoratie zijn klanten het beste wil bieden.

Ambachtelijke trots

"We werken overigens nauw samen met de twee andere fruitfabrieken binnen Zeelandia", aldus Sofie. Samen met collega's in Tsjechië en Engeland vormen we de Fruit Alliance. Daarin bundelen de inkopers de krachten, en alle kennis en ervaring over teelt, variëteiten en procesparameters delen we over de landsgrenzen heen. Daardoor kan onze R&D-afdeling recepten finetunen voor verschillende bakprocessen, of het nu gaat om diepgevroren gebak, vlaaien of viennoiserie. De vele fruitvarianten van Fruitful die verlaten Ronse in emmers en blikken, en vooral deze laatste verpakking houdt minstens twee jaar licht en zuurstof buiten. Eenmaal in de bakkerij vraagt de vulling geen speciale behandeling: bakstabiel tot 220 °C, vriesbestendig tot -40 °C en ontdooit zonder water- of kleurverlies. Marc: "Als je als bakker al je ambachtelijke trots in je producten legt, kun je geen concessies doen op vulling. Elke Fruitful-fruitvulling straalt een luxe uit die zich vertaalt in een hogere consumentenprijs én maximale consumententevredenheid."

Fruitful-assortiment

50%: Aardbei, Bosbes, Framboos, Kers, Appel.

70%: Appel, Aardbei, Kers, Framboos, Bosbes, Abrikoos, Mango, Perzik, Cranberry, Bosvruchten, Citroen, Sinaasappel en Tropical.



Er staat weer van alles op de (actie)kalender komend najaar waarvan we hier alvast een aantal voorbeelden benoemen.

Najaarsacties.

Vikorn steunt de Voedselbank.

Vanaf 1 september t/m 31 oktober doneert Zeelandia van elke baal Vikorn EUR 3,50 aan de voedselbank. Omgerekend is dat 0,05 eurocent per Vikornbrood (800 gr).

Des te meer Vikorn er wordt verkocht in die periode, hoe groter de donatie aan de Voedselbank.

Natuurlijk ondersteunen we deze actie met opvallend winkelpromotiemateriaal. Help je mee om het bedrag op de cheque zo hoog mogelijk te maken? Nog geen Vikorn in je assortiment? Verkoop het in deze periode als 'broodje van de maand'.



Koop nu Vikorn
Vitaminebrood
en steun
de Voedselbank
met elke hap.



Parade Oliebol Goud.

Deze topper zit sinds vorig najaar in het frituurassortiment.

Dankzij de BIT-enzymtechnologie biedt dit product alles voor de perfecte oliebol: een wattige kruim, fijne smaak, lage vetopname, mooie krokante goudbruine kleur én eenvoudig te verwerken. Voeg alleen gist toe en je hebt goud in handen. Ideaal voor wie kwaliteit én gemak wil.

Nu opnieuw onder de aandacht in want dit product verdient het om gezien én geproefd te worden!



Stollendemo's op 24 en 30 september.

Laat je inspireren voor een smakelijk najaar!

Wil jij weten hoe je dé perfecte Kerststol bakt?

Tijdens onze exclusieve Stollendemo's nemen Meester Boulanger Mark Plaating en Applicatie Expert Tim Bienefelt je stap voor stap mee in het proces, van het afwegen tot het afboteren. Ze delen hun beste tips & tricks en laten zien hoe je met smaak en vorm kunt variëren. Want een Kerststol hoeft allang niet meer standaard te zijn! Ook krijg je inspiratie voor opvallende najaarsproducten die direct toepasbaar zijn in jouw assortiment. Natuurlijk kun je deze niet alleen bekijken, maar ook proeven!

Scan de QR code en meld je aan.



1935
2025

LOSSINGS
MIDDELEN

90

PERFECT
GELOST

ELKE DAG WEER!

CARLEX.®
CARLO.®
OVAM.®



MOEITeloos LOSSEN, UITZONDERLIJKE RESULTATEN

Wanneer een product aan de bakvorm blijft kleven of breekt tijdens het lossen, is dat meer dan een technisch foutje. Het is een tegenslag. Inconsistente lossing kan leiden tot beschadigde producten, extra schoonmaakwerk en verspilde tijd. Stel je een gebakje voor zonder korst, of een brood met een gescheurde onderkant. Zou jij het kopen? Waarschijnlijk niet. Precies daarom ondersteunt Zeelandia bakkers al vanaf het begin van het proces met betrouwbare lossings- en smeermiddelen. En dat al 90 jaar lang.

Binnenkort ontvangt elke Zeelandia-klant een nostalgisch, gevuld jubileumblikje.