

---

## Leveranciers grondstoffen, gereedschappen en verpakkingen

---

Beste cursist,

We hopen dat je terugkijkt op een geslaagde cursus bij ons. Het is nu hoog tijd om het geleerde uit te proberen in de praktijk. Misschien schiet je dan nog een vraag te binnen, zoals: waar kan ik pectine bestellen? Wat is de maat van een tartelette-ring? Is het mogelijk om bij jullie een kilo T65 te kopen?

Wij verkopen zelf geen grondstoffen, gereedschappen of verpakkingen, maar willen jullie hierbij wel ondersteunen door onze adresjes met jullie te delen. Hierbij een overzicht van de leveranciers van de meest gebruikte grondstoffen en materialen. En dan nu, aan de bak!

### Grondstoffen

Bakery Institute koopt vrijwel al haar grondstoffen bij [Beko Groothandel](#). Je kunt hier alleen bestellen als grootverbruiker. Informeer eens naar de mogelijkheden bij:

- × [Ijswinkel](#): importeert mooie smaakpasta's van het Italiaanse merk Stella. Ze leveren grondstoffen voor ijsbereiding en chocolades van het merk El rey en Icam. Tevens zijn ze agent van Martellato en Silikomart.
- × [Homechefs.nl](#) / [Sweetcreations.nl](#): aanbieder van Valrhona chocolade, Sosa (vegan bindmiddelen), Capfruit fruitpuree exclusieve grondstoffen.
- × [Finefoods Online](#): aanbieder van pectines van merk Louis Francois, gelatine en andere grondstoffen.
- × [Vipam](#): aanbieder van marsepein, pectines en geleermiddelen, kleurstoffen en chocolade van het merk Felchlin. Ook een uitgebreid assortiment aan non-food, zoals plastic bandenrollen, vormen etc.
- × [Hoogenboom](#): aanbieder van Callebaut en Cacao Barry chocolade en verwante producten. Ook IBC producten zoals transfervellen, guitar sheets, kleurstoffen en coolspray. Facturatie kan via Beko Groothandel indien relevant.
- × [Valrhona.com](#), [veliche.com](#), [callebaut.com](#): verkrijgbaar bij Hanos, Sligro, Dekom en Baktotaal
- × [Vanilla Venture](#): aanbieder van specerijen, kruiden en delicatessen; ook vegan bindmiddelen zoals Sosa inuline, potatowhip en xanthaangom.
- × [Eurovanille.com](#): aanbieder van specerijen, kruiden en delicatessen.
- × [Hanos-ISPC](#): heeft de meest complete patisserie afdeling waar gerenommeerde merken worden verkocht zoals Valrhona, Cacao Barry, Dobla, Sosa, Boiron en Fruitlife.
- × Bloem en meel zoals T65, T45, zijn verkrijgbaar via [Baktotaal.nl](#). Je kunt dit ook bij sommige plaatselijke bakkers kopen, vooral onze oud-studenten werken met dezelfde merken.
- × [Glutenvrijemarkt.com](#): glutenvrije grondstoffen
- × Vegan grondstoffen via Beko van Flora (Upfield) of Be better my friend; bindmiddelen via Sweet Creations of Vanilla Venture

### Gereedschappen en machines

Bakery Institute koopt vrijwel al haar klein gereedschap bij Beko Techniek en Baktotaal.

- × [Baktotaal](#): een uitgebreide webshop voor bakkerijmateriaal, snelle levering en korting voor Bakery Institute cursisten!  
**Mail ons voor een kortingscode!**
- × [Kitchenaid](#): aanbieder van mixers, keukenmachines en toebehoren. Ook Kitchenaid biedt cursisten een korting. Vraag ons om een code!
- × [Chocolateworld](#): aanbieder van chocolademallen, vormen en ander toebehoren. Je kunt via de webshop kopen of de winkel in Antwerpen bezoeken.
- × [Trenddecor](#): aanbieder van vormen en stekers.
- × [Beko Techniek](#): aanbieder van diverse bakkerijgereedschappen en machines.
- × [Henk Koenen](#): aanbieder van chocolade machines en vormen, heeft ook een winkel in Gilze.
- × [Zilco](#): aanbieder van chocolademachines en vormen.
- × [Spronk](#): aanbieder van vloerovens, mengers, kneders, verdelers en meer (merken: Wachtel, Diosna, Kemper, Gram, Hobart, en meer).
- × [B&O Bakkerijtechniek](#): aanbieder van diverse brood- en banket machines, vaatwassers en meer (merken: Manz, Kemper, Diosna, en meer).
- × [Theo van Vliet](#): aanbieder van bakkerijmachines.
- × [Bakkerijwereld Jan van Snippenberg](#): aanbieder van bakkerijmachines, m.n. Italiaanse leveranciers; ook tafelmodel kneders
- × [Josto](#): Aanbieder van alles wat betreft RVS, veel tailormade mogelijkheden.

- × [Everbake](#): aanbieder van professionele vloerovens, verdelers en bakblikken (ook aanbieder van smalle cakeblikken 200/190 x 50/40 x 50).
- × [Oldenhof](#): kookwinkel met webshop.
- × [Kookpunt](#): kookwinkel met webshop.
- × Maccon Machinebouw en Constructie, 06-40455469 johangras@planet.nl : bakkaders voor patisserie en chocolade op maat.
- × [Voordeligkunststof.nl](#) kan op de gewenste maat kaders voor biscuit/schuim maken.

## Veelgebruikte gereedschappen

- |  |   |
|--|---|
| × Tartelette ringen Ø 85x25mm                      | Boulangerie:  |
| × Bavaroise ring Ø 160x50mm                        | × Deegkrat (grijs) 40x30x7 cm   |
| × Silikomart halve bol mat Ø 70mm en Ø 30 of 40 mm | × Deegkleedje 60cm breed  |
| × Taartpannen Ø 160x48 mm                          | × Deegkrabber   |
| × Vlaaipan alusteel Ø 200x25mm                     | × Rijsmandje rond, banneton 1 of 3 kilo, Vannerie Candas  |
| × Sloffenring 22x9x5                               | × Scaritech Insnijmesjes  |
| × Honoréspuitje rvs Ø 20 mm                        | × Houten plankjes (bouwmarkt)   |
| × Spuitzakken van One Way Plastics                 | × Broodblik/koppel voor halfjes (12x18x9cm; niet meer leverbaar maar tweedehands wel te krijgen of variant) |
| × Thermometer van EBRO                             | × Chamottesteen, pizzasteen of Rofco oven   |
| × Weegschalen van Riba en Christenswiss            |   |
| × Bakplaten 60x40cm                                |   |
| × Staafmixer van Dynamix                           |   |

## Verpakkingen

Bij Bakery Institute kopen we vrijwel al onze verpakkingen bij [Havelaar Verpakkingen](#). Denk aan broodzakken, koekzakken, gebaksdozen (210x210x80mm klein en 280x280x80 mm groot), goudkartons voor tartelettes (88mm), chocoladeletterdozen. Zowel onbedrukt als bedrukt met eigen logo is mogelijk. Je kunt bij Havelaar niet als particuliere klant bestellen.

Andere leveranciers van verpakkingen zijn:

- × [De Beer verpakkingen](#): goede service en over het algemeen exclusieve verpakkingen
- × [Beko Verpakkingen](#): standaard bakkerijverpakkingen
- × [Paardenkoper](#): verpakking voor (banket)bakkerij met mogelijkheid tot langs gaan in één van de winkels
- × [Chocapack](#): handige webshop, ook voor kleinere hoeveelheden
- × [Baktotaal](#): leverancier voor kleine hoeveelheden

Onze disposables zoals magnetronbakken, etc. koopt Bakery Institute bij [Disposable Discounter](#). Onze herbruikbare bekers zijn [Huskee Cups](#), deze bekers zijn gemaakt van oude koffieboonschillen en zijn te bestellen via MOX Studio.

## Hygiëne

Meer weten over hygiëne? Bekijk dan de website van het [Nederlands Bakkerij Centrum](#), [Bureau de Wit](#) of de [Houwersgroep](#).

## Bakliteratuur

Wil je verder leren en lezen over de boulangerie, patisserie, chocolade en/of suikerkunst? Inspiratie vind je bijvoorbeeld in boeken van:

- |  |                                 |
|--|---------------------------------|
| × Michel Suas, zoals Advanced Bread & Pastry                                   | × Pierre Hermé zoals Pastries   |
| × Chad Robertson, zoals Tartine  | × Stephane Leroux zoals Praliné |
| × Jean-Pierre Wybauw, diverse boeken over chocolade en suikerwerk              | × Patrick Roger                 |
| × Stéphane Klein, diverse boeken over suikerwerk                               | × Frederic Beau                 |
| × Stephane Glacier, zoals Pâtisseries et Gourmandises, tendances et traditions | × Ramon Morato                  |
|  | × Joost Arijns                  |

[SVH.nl](#) Voor de ontwikkeling van nieuw en eigentijds lesmateriaal hebben we met SVH de handen ineengeslagen. De theorieboeken Boulanger 'Aan de Bak' en Pâtissier 'Tot in Perfectie' zijn ontwikkeld voor studenten van de specialistenopleidingen van het MBO en onze 9-weekse opleidingen, maar zijn ook beschikbaar voor andere geïnteresseerden: thuisbakkers, praktijkbegeleiders, bakkers, koks, docenten... kortom: iedereen die op zoek is naar meer kennis op het gebied van broodbakken en patisserie. De boeken geven een helder overzicht van de theorie en technieken

en bieden handvatten voor het bakproces. Je leert alles over de functie van verschillende grondstoffen en aandachtspunten bij de bereiding. De basisrecepten helpen je de theorie toe te passen in de praktijk. Pakt het product niet goed uit? De foutenanalyse helpt je te achterhalen wat er mogelijk is misgegaan. De vele foto's en interviews met diverse bakkers geven je inspiratie om zelf aan de slag te gaan.

Daarnaast kun je een licentie aanschaffen voor ons online leermiddel [Bakkerstalent](#) dat ook in het MBO gebruikt wordt.

Relevante vakbladen zijn Patisserie & desserts, Le Journal du patissier, [So Good Magazine](#). Ben je meer benieuwd wat er speelt in de Nederlandse bakkerijbranche? Abonneer je kosteloos op de nieuwsbrief van [Bakkers in bedrijf](#) of [Bakkerswereld](#).

Daarnaast vind je natuurlijk veel inspiratie via social media. Neem eens een kijkje op ons [Instagram](#) account! Tip: Bekijk de accounts die wij volgen en ook weer de volgers van volgers.