

Die Vielfalt der Schokolade in Form gegossen

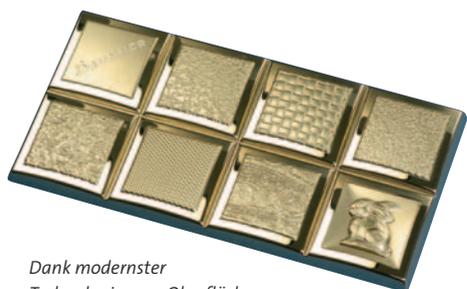
BRUNNER®

Das Unternehmen Hans Brunner in Glonn bei München hat sich in den vergangenen Jahrzehnten zu einem der führenden Lieferanten von Schokoladenformen für Tafeln, Riegel, Pralinen und Hohlfiguren weltweit entwickelt. Der Betrieb beliefert sowohl kleinste Manufakturen mit manueller Herstellung als auch mittelständische Firmen und Großkonzerne mit halb- und vollautomatischen Anlagen.

Es ist ein eher kleines Detail im Prozess der Schokoladenherstellung: die Form, in welche die Schokolade gegossen wird. Dennoch spielt sie eine zentrale Rolle, seitdem die flüssige Schokolade zum ersten Mal Mitte des 19. Jahrhunderts in eine Form gegossen wurde und damit aus der bis dato bekannten Trinkschokolade ein massiver Schokoladenartikel wurde, der die Welt erobern sollte.

Ungefähr um 1830 entstanden die ersten Behälter aus mit Zinn überzogenen Stahlplatten, die als Schokoladenformen benutzt wurden. Im Laufe der Zeit wurden weitere Materialien verwendet, ob verzinnertes oder versilbertes Kupfermaterial, Zinn oder verzinnertes Metall. Später dienten Nickelstahl und Nickelbeschichtung und Edelstahl

als Basis für die kunstvollen Formen – wie sie von den großen Namen jener Zeit wie beispielsweise Anton Reiche in Dresden hergestellt wurden.



Dank modernster Technologien zur Oberflächenbearbeitung können die Schokoladenanbieter heute ihre edlen Tafelformen absolut individuell gestalten lassen und so eine noch nie dagewesene optische und haptische Differenzierung vom Wettbewerb erreichen

Das bis dahin verwendete Metall durch Kunststoff ersetzt

Im Jahr 1955 ersetzte das Unternehmen Hans Brunner GmbH & Co. KG, Glonn, als eine der ersten Firmen der Branche das bis dahin übliche Metall durch Kunststoff, um für die damalige Zeit völlig neuartige, stabile und weit aus effizientere Formen herzustellen. Das Unternehmen war 1935 gegründet worden und hatte verschiedene Produkte aus Metall für den täglichen Gebrauch, aber auch schon Geräte für Konditoren hergestellt. 1949 begannen die Versuche mit Kunststoff. Man wollte den Konditoren eine bessere Lösung bieten als die teuren Metall-Formen.

Als Komplettanbieter seit mehr als 50 Jahren mit Spritzguss- und Tiefziehformen präsent

Die Konzentration auf die Formenherstellung aus Kunststoff brachte in der Folgezeit den Durchbruch in der Schokoladenbranche und einen anhaltenden Erfolg. Zusammen mit vielen weiteren Neuentwicklungen und Verbesserungen bei den Grundstoffen sowie im Anlagenbau hatten so auch die Kunststoff-Formen aus Oberbayern großen Anteil an den gewaltigen Produktionssteigerungen in der Schokoladenindustrie seit den 1960-er Jahren.

Als Komplettanbieter ist Hans Brunner nunmehr seit mehr als 50 Jahren mit Spritzguss- und Tiefziehformen für Pralinen, Riegel, Tafeln und Hohlkörper



Mit dem Spritzgussverfahren lassen sich Formen mit höchster Präzision herstellen, wie sie beispielsweise auf den High-Speed-Anlagen der großen Schokoladenhersteller gefordert ist. Der Betrieb in Glonn entwickelt mittels CAD in Zusammenarbeit mit den Kunden die Gestaltung der individuellen Tafel. Dazu steht eine Vielfalt von Tafeldesigns zur Verfügung.



auf dem Markt präsent. Die Formen werden sowohl in der manuellen Schokoladenproduktion als auch bei den halb- oder vollautomatischen Schokoladenlinien eingesetzt. Die Firma, die seit 1980 von Inhaber Rudi Schwaiger geleitet wird, zählt heute zu den führenden Anbietern weltweit mit Vertretungen und Partnern in mehr als 60 Ländern auf allen Kontinenten.

Inzwischen verfügt der Betrieb über mehr als 20.000 Referenzobjekte, die im Laufe der Zeit als Standards oder individuell für Kunden entwickelt wurden. „Durchschnittlich entsteht jeden Tag eine neue Form“, berichtet Peter Heßner, Produkt Manager bei Hans Brunner. „Dabei ist für uns von großer Bedeutung, dass wir genauso Formen für Chocolatiers mit manueller Fertigung wie für die vollautomatischen Anlagen der Global Player im Programm haben. Die Formen, die bei der Schokoladenherstellung mit Hochgeschwindigkeit eingesetzt werden, müssen enorm große und spezifische Anforderungen an Material und Präzision erfüllen.“

Bekannt geworden ist der Betrieb mit den traditionellen Formen für Weihnachtsmänner, Osterhasen und Eier. Seit mehr als 30 Jahren sind die Kunden im Handwerk und in der Industrie von den Handformen und den bewährten Schleuderformen aus Glonn überzeugt. Die Designer und Mitarbeiter von Hans Brunner überraschen dabei immer wieder mit witzigen und originellen Ideen. So können die Hersteller im Saisongeschäft ständig für neue Impulse sorgen und Jahr für Jahr die Schokoladenliebhaber, vor allem auch die Kinder, mit ihren fest-



Formen zur Schokoladenherstellung der Firma Hans Brunner sind weltweit gefragt. Entsprechend sind die Geschäftsführer Rudi Schwaiger (re.) und Markus Gebhart mit der Geschäftsentwicklung sehr zufrieden. In jüngster Zeit wurden weitere Investitionen zur Kapazitätserweiterung und für zahlreiche Maßnahmen zur Verbesserung der Umwelt- und Energiesituation getätigt.

lichen Produkten überzeugen.

In all den Jahren hat Hans Brunner das Programm beständig ausgeweitet und stets in enger Zusammenarbeit mit den Schokoladenherstellern, aber auch mit Anlagenbauern und weiteren Partnern die verschiedenen Entwicklungsstufen der Technik begleitet.

Heute bestimmen neben den traditionellen Formen leichte, selbsttragende Polycarbonat-Formen mit Magnetverschluss und Haltewinkel, One-Shot-Formen für alle gängigen Anlagen, Formen für die Verwendung des Kaltstempel-Verfahrens und Hohlkörperformen für Automatik-Anlagen das Programm.

Das Programm im Bereich der Kunststoffverarbeitung wurde beständig erweitert

Hinzu kommen Schokoladenformen für das Schminken oder Bemalen durch computergesteuerte Dekorier-Maschinen und spezielle Formen für gefüllte und gewickelte Artikel. Inzwischen haben sich die Spritzguss-Formen für Pralinen, Tafeln, Riegel in vielfältigsten Größen und Varianten zum wichtigsten Unternehmensbereich entwickelt. So spiegelt sich beispielsweise auch der Trend der letzten Jahre hin zu Premium- und Luxusangeboten und zur Individualisierung der Schokoladentafeln im Formen-Angebot von Hans Brunner wider.

Die jüngsten Investitionen ermöglichen es dem Unternehmen, durch neueste Bearbeitungsverfahren innovative Oberflächen und Strukturen wie Holzstruktur, Korbgeflecht, Kristallstruktur, Waffelstruktur, Reliefs oder Gravuren anzubieten.

Die kleine, aber sehr erfolgreiche Linie der Eisportionierer mit Kunststoff-Griffen in allen Größen sowie einige technische Artikel aus Kunststoff nach kundenspezifischen Vorgaben komplettieren die Arbeitspalette.

Dank der kontinuierlichen erfolgreichen Firmenentwicklung wurden die Firmengebäude immer wieder erweitert, die neben der Verwaltung auch die eigenen Werkstätten und den Werkzeugbau beherbergen. In den Produktionshallen wird eine große Anzahl von Formtypen im Spritzguss- und Tiefziehverfahren gefertigt.

Enorme Investitionen sind in den Bereich des Spritzgussverfahrens geflossen

Hans Brunner verfügt heute über mehrere kleinere und größere Spritzgussmaschinen, die Schließkräfte von 50 t bis 1.500 t abdecken. Zurzeit wird eine Spritzgussmaschine mit einer Schließkraft von 2.300 t installiert, die im Frühjahr 2009 ihren Betrieb aufnehmen wird. Um die gute Auftragslage zu bewältigen, arbeitet die Firma im Mehrschichtbetrieb.

Doch nicht nur die Bereitschaft zur Investition in modernste Maschinen, auch die soziale Kompetenz und das Umweltbewusstsein spielen für Rudi Schwaiger und Markus Gebhart, der seit dem Jahr 2006 in der Geschäftsführung sitzt, eine große Rolle. Als Beispiel nennt Gebhart die Wärmerückgewinnung aus der Kunststoffpresserei, die seit der Sanierung des alten Firmengebäudes genutzt wird. Dadurch sank der jährliche Heizölverbrauch um 75 Prozent.

Das aber ist für das Führungsduo noch nicht genug. „Darüber hinaus wollen wir hier weiter investieren, um vollkommen von fossilen Brennstoffen unabhängig zu werden“, erläutert Rudi Schwaiger. „Unser Ziel ist 100 Prozent ökologische Energiewirtschaft durch den Einsatz nachwachsender Rohstoffe.“ Zum einen trägt dazu die Solarenergie bei; zum anderen ist der Anschluss an eine Hackschnitzelheizung vorgesehen, der 2009 realisiert wird. „In unse-

FARU CHOC

KOMPETENZ IN
CHOCOLADE

Partner für Private Label Produkte

- **Herstellung von Schokolade**
z.B. mit Zuckeraustauschstoffen, No Sugar Added, koschere Schokolade, Bioschokolade, Herkunftsschokolade und Standardkuvertüre
- **Produktion von Tafelchen, Tafeln, Riegeln, Napolitains, Mokkabohnen, Clusterprodukten, überzogenen Nüssen/Früchten, ...**
- **Vielfältigste Verpackungsmöglichkeiten**



Mischen



Walzen



Conchieren

Farüchoc Schokoladenfabrik GmbH & Co. KG
Carl-Dütting-Str. 1 • D-49090 Osnabrück
Fon +49 (0) 541/91331-0 • Fax +49 (0) 541/91331-331

email: info@faruechoc.de • <http://www.faruechoc.de>

SG Industrie

rer Firmenbroschüre haben wir angegeben, dass wir 50 t Kohlendioxid einsparen wollen. Jetzt wird es ein Vielfaches davon sein“, verdeutlicht der Firmenchef.

Ein besonderes Augenmerk legt die Unternehmensleitung auch auf die Motivation und das Teamwork unter den mittlerweile mehr als 100 Mitarbeitern. An den hochmodernen Arbeitsplätzen steht die neueste Software mit Inventor® und HyperCAD® sowie Freeform® zur virtuellen Modellabänderung von digitalisierten Modellen zur Verfügung. Regelmäßige Schulungen des hochspezialisierten Personals sind selbstverständlich.

Individuelle, kundenspezifische Artikelgestaltung und technische Formenentwicklung

Während kleine und mittlere Chocolatiers aus dem reichhaltigen Standardprogramm jederzeit geeignete Lösungen finden können, wird die individuelle, kundenspezifische Artikelgestaltung und technische Formenentwicklung in enger Zusammenarbeit mit den führenden Herstellern von Gießanlagen immer wichtiger. Sie macht heute das Kerngeschäft aus.

Die Beratung und Kooperation bezieht daneben zunehmend alle Bereiche des Schokoladen-Produktionsprozesses mit ein - bis hin zur Verpackung und selbst bis zur Reinigung der Formen. Hier stehen die Glonner in stetem Kontakt mit den führenden Anbietern, um für die Schokoladenhersteller die bestmögliche Lösung zu erarbeiten.

Der Kunde ist immer involviert – hier am Beispiel einer Konstruktionszeichnung für eine Bio-Tafel. Hans Brunner bietet eine Fülle von Tafel- und Riegelvorlagen, die von den Firmen mit ihren Logos, Schriftzügen oder einer spezifischen Oberflächenstruktur individuell variiert werden können.



Nach Klärung der Projektanforderungen benötigen die Fachkräfte von Hans Brunner zwischen fünf und zehn Arbeitstagen zur Erstellung von Einzelmustern oder 3-D Musterdateien. „Die Anforderungen an Schnelligkeit und Qualität der Musterentwicklung steigen stetig“, erläutert Peter Heßner. Entsprechend wird kontinuierlich in diesen Bereich investiert.

Die Artikelgestaltung und -entwicklung erfolgt in engster Abstimmung mit dem jeweiligen Kunden. Die Ausarbeitung des Grundkonzepts bzw. des Designs wird durch eine intensive Beratung unter Berücksichtigung der gewünschten Oberflächenstrukturen sowie verschiedener technischer Faktoren wie Bruchverhalten, Entformbarkeit, Gießbarkeit etc. begleitet.

Danach kommt die Stempel- u. Einzelmusterfertigung unter Anwendung hochmoderner Fertigungstechnologien wie High Speed Cutting. Hierbei ist eine Auswahl an verschiedenen innovativen Oberflächenstrukturen möglich, die durch neueste Bearbeitungsverfahren erzielt werden. Bei figürlichen Hohlkörpern wie Osterhasen, Weihnachtsmännern oder anderen Figuren im Jahresgeschäft wird bei der Grundgestaltung des Artikels weiterhin primär auf die traditionelle Modelleurs-Kunst zurückgegriffen.

Dies ist insbesondere bei den Formen

für die geschminkten Produkte unabdingbar, wobei Hans Brunner hier zusätzlich mit externen Designern und Künstlern zusammenarbeitet. Digitalisierung und Mustererstellung erfolgen dann wieder hausintern. Mittels der Einzelmusterformen, bestehend aus 2,5 mm starkem Polycarbonat, können die Schokoladenartikel originalgetreu geformt und so dargestellt werden, wie sie später real aus den Produktionsformen entstehen werden.

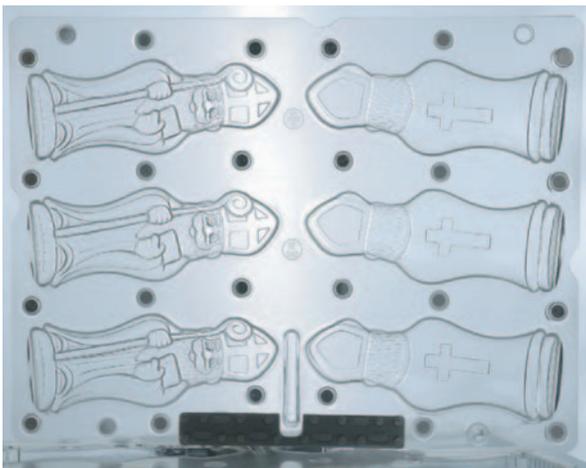
Fertigung der Werkzeugkomponenten im hauseigenen Werkzeugbau

Damit kann der Kunde sowohl das Volumen als auch die Abbildung von Oberflächen und Konturen vorab exakt ermesen und so beispielsweise im Verpackungsbereich bereits nach Lösungen suchen. Nach Lieferung der Einzelmuster und anschließender Kundenfreigabe erfolgt die Fertigung der Werkzeugkomponenten im hauseigenen Werkzeugbau und darauffolgend die Produktion der Kunststoff-Formen auf modernsten Maschinen im Spritzguss- oder Tiefziehverfahren.

Die Philosophie des Komplett-Services geht bei Hans Brunner heute indes noch viel weiter. Die Entwicklungsteams mit erfahrenen Meistern, Technikern und Ingenieuren begleiten die Kunden in allen Stufen der Realisierung. In Glonn weiß man sehr genau, wie entscheidend die Beratung und Zusammenarbeit mit den Industriepartnern in fast allen Facetten ist.

Natürlich zählt dazu auch, sich für die Konsumtrends der künftigen Jahre zu interessieren und sie gemeinsam mit den Schokoladenanbietern möglichst genau zu erfassen. Denn nur mit Innovationen und stetiger Weiterentwicklung kann die Branche die Konsumenten weiterhin begeistern. Und eine der wichtigsten Grundlagen dafür werden sicherlich auch in Zukunft die Formen der oberbayerischen Firma Hans Brunner sein.

www.hansbrunner.de



Auf das kleinste Detail kommt es an, damit die festlichen Schokoladenfiguren am Ende die Konsumenten wirklich begeistern und zum Kauf animieren. Die Künstler und Designer von Hans Brunner leisten dabei mit den Schleuder- und Handformen wertvolle Vorarbeit für die reizvollen Saisonprodukte.



Hans Brunner GmbH: one of the world's leading suppliers of chocolate moulds

Hans Brunner, headquartered in Glonn near Munich, has grown over the past decades to become one of the world's leading suppliers of chocolate moulds for tablets, bars, chocolates and hollow figures. The customer base is broad. Clients range from tiny artisan businesses making chocolates by hand to medium-sized and large concerns operating fully automated production lines.

Founded in 1935, the company began to experiment with new materials for moulds in 1955, using plastic instead of the traditional metal and stainless steel. The new moulds were innovative, stable and far more efficient. These moulds – along with advanced production technology developed at the same time – provided a solid foundation for the surge in chocolate production during the 1960s.

Hans Brunner has been on the market as an all round supplier of polycarbonate moulds for chocolates, bars, tablets and hollow figures for over 50 years. Brunner moulds can be used to make chocolates by hand, or integrated into automatic lines. The company, managed since 1980 by proprietor Rudi Schwaiger, is currently one of the leading companies in this sector and has partners in 60 countries all over the world.

Range constantly extended

In the meantime Hans Brunner has assembled a range of over 20,000 moulds – some developed as standards, mostly created for clients according to their specific requirements. "On average we create a new type of mould a day," says



Product Manager Peter Heßner. "We take pride in supplying artisan chocolatiers making handmade chocolates, as well as global players running fully automated plants with highly specific requirements as regards material and precision."

Hans Brunner became famous for their traditional Easter bunny, Easter egg and Santa moulds. Nowadays the design department is constantly coming up with amusing new ideas – and manufacturers can stimulate seasonal sales by offering attractive innovations to chocolate lovers of all ages.

Apart from traditional moulds Hans Brunner makes lightweight, self-supporting polycarbonate moulds; one shot moulds for automatic plants; cold press moulds; novelty moulds for automatic plants and injection moulds for chocolate bars, tablets and pralines.

Creativity supports the trend towards to premium and luxury chocolate

In addition the company can supply chocolate moulds for decorating by robots, and special moulds for filled and foiled items. A small but highly successful line of ice cream scoops in all sizes as well as items made to customer specifications – technical moulds, for instance – round off Hans Brunner's production range. The trend in favour of premium quality, highly individual chocolate bars is reflected in the Brunner range of moulds on offer. Thanks to recent investment in state of the art production processes, Brunner can now supply moulds which create structured surfaces – woodgrain or basket weave – as well as engraving or relief effects.

The company buildings, regularly extended to keep up with the consistent growth, contain administration, workshops and a tool making shop. In the production hall a huge variety of injection and thermo-formed moulds are manufactured. Hans Brunner operate some small and large injection machi-

Industry



nes with a clamping force of 50 – 1,500 tonnes. An injection machine with a clamping force of 2,300 tonnes is currently being installed, and will go into production in 2009.

The design department uses the most up to date software (Inventor®, HyperCAD® and Freeform®) to create and perfect models and samples. The highly specialised staff are offered regular training sessions. The design team needs between five and ten working days to create a model or a sample. "The clients request speedier and speedier delivery, and quality demands are high," says Peter Heßner.

Hans Brunner cooperates with various companies, concerned with chocolate production process (from casting to packaging and even the cleaning of moulds) to develop customised items and technical forms – an aspect of their work which is growing in significance. In order to cope with demand production runs in some shifts. Most of the R&D team members – technicians, engineers and master craftsmen – trained at Brunner and thus know the business inside out. Their experience and expertise is invaluable to a company manufacturing such high precision articles.

It is also important for the R&D team to be aware of the latest trends and to forecast developments on the market – often with the help of chocolate manufacturers. Chocolate bunny and Santa designs for Easter and Christmas 2009 and 2010 are already being discussed, designs for next year and the year after have already been finalised. One thing is certain: The Bavarian company Hans Brunner will always be part of the process whenever new chocolate moulds and figures are needed. ○

