FIRMENPORTRAIT BRUNNER GMBH



ΚW

Mein Kontakt zu der Firma Brunner GmbH ist so alt wie mein Pralinenhobby selbst. Denn ohne Pralinenformen lässt sich das Hobby schwer starten. Ich wohnte sogar einmal ganz in deren Nähe und das hat den Kontakt persönlicher gemacht damals habe ich die gesamte Firma und deren Produktionsanlagen besichtigen können.

Die Pralinen- und Schokoladenformen sind unübertroffen in Qualität und Auswahl. Eine Form hält im Hobbybereich ein Leben lang. Neue Formen liegen immer im Trend und zu Ostern gibt es wieder neue, knuffige Hasen. Ein Blick auf die

riesige Auswahl lohnt sich:

www.brunnershop.com

Ich habe Herrn Thomas Fasold, Leiter des Kundenservices, zu der Firma befragt.

Sie stellen hochwertige Schokoladengießformen her. Wie hat das alles bei Ihnen angefangen und seit wann existiert die Brunner GmbH?

Die Hans Brunner GmbH gibt es bereits seit 1935. Angefangen hat alles mit der Herstellung verschiedener Produkte für den Konditoreibedarf und mit der Herstellung von Metallformen zur Schokoladenproduktion. Seit dieser Zeit hat sich der Familienbetrieb zum weltweit führenden Hersteller von Schokoladenformen entwickelt.



Was sind Ihre wichtigsten Produkte?

Unsere Hauptprodukte sind Formen für Schokoladenfiguren, Tafeln, Riegel und Pralinen. Unser Standardsortiment umfasst derzeit mehr als 1.500 verschiedene Artikel. Wir bieten sowohl Hand- und Rahmenformen für die manuelle Fertigung als auch Formensysteme für Schleudermaschinen oder One-Shot Anlagen an. Aber auch andere Produkte kommen stetig dazu und so wurde beispielsweise unsere Produktpalette um hochwertige und unzerbrechliche Mehrweg-Trinkbecher erweitert.



Ihre Formen sind besonders stabil und langlebig. Was macht den Unterschied zu anderen Herstellern aus?

Die Langlebigkeit unserer Formen ist uns ein sehr wichtiges Ziel. Hier hilft uns unsere langjährige Erfahrung in diesem Bereich und wir erweitern unser Wissen ständig mit aktuellen Forschungsund Entwicklungserkenntnissen. Dadurch können wir solide Formen "Made in Germany" produzieren, welche meist länger halten als der Lebenszyklus eines Schokoladenartikels dauert.

Ihr Sortiment ist überwältigend. Woher stammen Ihre Prototypen und woher bekommen Sie Ihre Inspirationen?

Wir haben eigene Designer im Haus, welche sehr viele Ideen zum aktuellen Marktgeschehen einbringen. Wir erhalten viele Anregungen von unseren Kunden, welche durch die künstlerische Kreativität unserer Produktentwickler erweitert und realisierbar gemacht werden. Dadurch können wir sowohl individuelle Kundenwünsche als auch Neuheiten für unser Standardsortiment umsetzen. Jährlich werden auf diese Weise ungefähr 600 Prototypen entwickelt.

Sie stellen ja auch kundenspezifische Formen her. Können Sie kurz für den Laien das Wichtigste zum Produktionsprozess verraten - von der Idee bis zur fertigen Form?

Aus der ersten Skizze wird mit modernster Digitalisierungstechnik ein 3D-Modell erstellt. In en-



ger Abstimmung mit unseren Kunden prüfen wir nun Design, Gewicht, Oberfläche und Entformungseigenschaft des Schokoladenartikels. Aus diesen Entwürfen fertigen wir gefräste Stempel, welche die Kernstücke für die Herstellung der Formen sind. Die Fertigung der Formen geschieht anschließend auf speziell ausgestatteten Thermo-



pressen oder Spritzgießmaschinen. Bei allen Produktionsschritten setzen
wir dabei auf bestens
abgestimmte Abläufe,
fundiertes Fachwissen und
neueste Technologien.

Wie steht es bei Ihnen und Ihren Mitarbeitern um die eigene Vorliebe zu Schokolade? Testen Sie oder Ihre Mitarbeiter die Formen zu Hause? Oder haben Sie im Haus eine schokoladenverarbeitende Abteilung, die die Formen testet?

Auch wenn unsere Produkte aus Kunststoff bestehen, sind wir mit der Schokolade natürlich sehr eng verbunden. Wir lieben Schokolade und die Herausforderung diese in Form zu bringen. Wir haben bei uns ein kleines Schokoladenlabor für interne Produkttests und können die dort gesammelten Erfahrungen in das Endprodukt einfließen lassen.

Darf ich fragen, was die Zukunftsträume Ihrer Firma sind? Wohin möchten Sie gelangen oder was für Innovationen/ Erweiterungen streben Sie an?

Als einer der Markführer möchten wir unseren Kunden weiterhin viele Ideen und Neuheiten im Standardsortiment bieten. Und bereits seit vielen Jahren hat das Thema

Nachhaltigkeit für uns einen sehr hohen Stellenwert. Auch in Zukunft ist es ein erklärtes Ziel, Material wiederzuverwenden um damit Ressourcen

zu sparen und die Umwelt zu schonen. Unser langfristiges Ziel ist es, neue Formen aus Material von recycelten gebrauchten Formen herzustellen. Diesbezüglich starten wir jetzt ein auf zwei Jahre angelegtes Forschungsprojekt, um ein Recyclingverfahren mit EU-Zertifizierung zu etablieren.



3-D-Form, geeignet als "Hot Chocolate Bomb"

Was können Sie den Lesern von Pralinenhobby empfehlen - welche Formen sind besonders beliebt?

Sehr beliebt sind immer noch einfache Konturtafeln, welche mit verschiedensten Zutaten individuell dekoriert und gestaltet werden können. Auch das Thema "Hot Chocolate Bombs" findet aktuell einen sehr hohen Anklang und liegt abso-



www.brunnershop.com