

Eddie is om op te eten!

Tekst **Herman Hartman**



André van Keulen maakt in eigen huis sjablonen desgewenst op maat, voor gebruik met Eddie.

DTM Print levert in Europa van oudsher door Primera gebouwde printers voor speciale toepassingen in kleinere oplages zoals labels of creditcards. Dit bedrijf ontwikkelt daarvoor desktop printers die over de hele wereld hun weg vinden. Nieuw in het assortiment is Eddie, een printer die gebruikt maakt van eetbare inkt waarmee in 3 kleuren een afdruk op voedsel wordt aangebracht. Ik bekeek Eddie bij AK Media van André van Keulen die voor Nederland is aangesteld als distributeur.

AK Media kennen we als specialist in het bedrukken van relatiegeschenken in opdracht van wederverkopers. Van Keulen heeft in het verleden een goede relatie met DTM Print opgebouwd dat in Europa de Primera printer levert. Afgelopen jaar introduceerde DTM in Europa de eerste door Primera gebouwde foodprinter 'Eddy' waarmee je op kleinschalige wijze op koekjes en cakejes een print kunt aanbrengen met eetbare inkt.



Het was al direct bij de introductie in de VS een hit; thuisbakkers voorzagen hun baksels van een full colorprint. Maar daarnaast wordt de printer gebruikt voor kleinschalig productie van series tot enkele honderden stuks. Bijvoorbeeld als onderdeel van een relatiegeschenk waarbij een bijzonder doosje de rest doet. Ook de koekjes en cakejes uitgedeeld op een beurs of tijdens een seminar kunnen op deze manier een bijzonder accent krijgen.

Van Keulen is nu gevraagd door DTM Print om de distributie van Eddie in Nederland op zich te nemen. Daarnaast zet Van Keulen Eddie ook in voor kleinschalige productie in eigen huis, in opdracht van zijn klanten.



Eigen aanpak

Printen op voedsel vergt een andere aanpak dan het bedrukken van relatiegeschenken. Eddie heeft een eigen schone plek gekregen. Hygiëne en voedselveiligheid vergen een aangepaste aanpak. Niet alle koekjes en cakes laten zich even goed bedrukken. De bovenzijde moet voldoende vlak zijn, de oppervlakte lichtgekleurd of voorzien zijn van een witte toplaag om de afdruk voldoende zichtbaar te maken. Van Keulen werkt veel met macarons. Die kun je ook in grotere hoeveelheden in de diepvries op voorraad houden. De door Primera gebouwde Eddie is een desktopprinter, uitgerust met een van HP afkomstige printkop waarbij de inkttankjes en

de kop zijn samengebouwd. Een eenvoudige driver zorgt voor de aansturing. Er is een carrousel waarop je de bedruken koekjes kunt plaatsen, maar je kunt ook mallen maken die je in de printer schuift. Een print kost ongeveer 30 seconden. De afdrukkosten bedragen afhankelijk van de grootte en het kleurgebruik ergens tussen de 6 en 25 eurocent per koekje. Als je het systematisch aanpakt met gebruik van meerdere mallen haal je bij kleinere formaten toch nog 300 koekjes per uur en 100 stuks met de grote formaten.

Van Keulen denkt dat er ook in Nederland thuisbakkers zullen zijn die zo'n printer aanschaffen maar weet dat er ook belangstelling is vanuit de markt voor relatiegeschenken en bakkers/horeca om in eigen huis voedsel te bedrukken. De aanschafprijs van circa 2.700 euro maakt de instapdrempel klein. De inkt is eetbaar en voegt geen eigen smaak toe aan het bedrukte voedsel. De komende tijd ziet een eigen website voor de Eddie het licht: www.eddiefoodprinter.nl.

