Eddie erweckt süße Träume zum Leben

Individuelle Backwaren sind gefragter denn je. Zwei britische Unternehmerinnen nutzen den Lebensmitteldrucker Eddie Edible Ink Printer, um ihren Köstlichkeiten den persönlichen Touch zu verleihen.

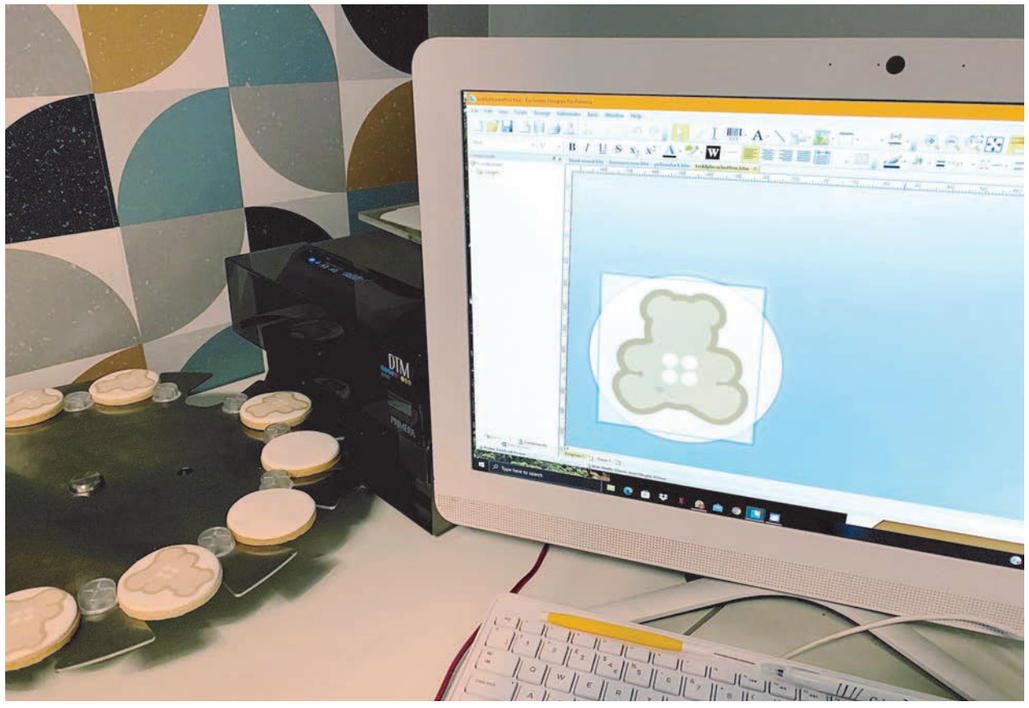
Die Geschichte von Hokey Cokey Cookies begann Mitte Oktober 2019 in Wales/Großbritannien, als Joanna Thomas' Sohn sie um Themenkekse als Geschenke für die Gäste seiner Geburtstagsfeier bat. Was als einmalige Sache begann, entwickelte sich zu Joanna Thomas' eigenem kleinen Unternehmen. Mittlerweile können über ihren Online-Shop individuell gebackene und verzierte Kekse nicht nur für Geburtstage, Hochzeiten, Halloween, Valentinstag, Weihnachten oder Firmenveranstaltungen bestellt werden, sondern auch Sets zum Selberbemalen von Keksen (www.hokeycokeycookies.com).

Anfänglich malte Joanna Thomas die Bilder von Hand auf die Kekse, was sich als sehr zeit- und materialaufwendig erwies. „Hinzu kam, dass Stifte mit essbarer Tinte nicht so zuverlässig wie erwartet waren, da die Tinte eintrocknete und die Stiftspitzen häufig abbrachen", merkt die leidenschaftliche Bäckerin an.

Hohes Produktionsvolumen ermöglicht Wachstum

Im Mai 2021 las sie in verschiedenen Online-Foren über den Lebensmitteldrucker Eddie Edible Ink Printer. Hier erfuhr sie, dass Eddie im Gegensatz zu anderen auf dem Markt erhältlichen Druckern in dieser Größe mit Lebensmitteltinte direkt und in Farbe auf Kekse, Süßigkeiten, weiße Schokolade, Gebäck, Macarons, Marshmallows, Schokolinsen und vieles mehr drucken kann. Die essbare Tinte erfüllt alle FDA- und EU-Standards für die Verwendung als Lebensmittelzusatzstoff.

Die Druckobjekte können entweder manuell oder automatisch mit Hilfe einer Karussellplatte zum Drucker transportiert werden. Bei der automatischen Zufuhr sind Lebensmittel mit einem maximalen Durchmesser von 89 mm und einer Höhe von 20 bis 25 mm möglich. Für ihre Produktion verwendet Joanna Thomas beides: die manuelle Zufuhr für unterschiedlich geformte Kekse sowie die Karussellplatte in Kombination mit dem Automatik-Modus für große, sich wiederholende Aufträge.



Eine intuitive und leicht zu bedienende Design-Software sowohl für Windows- als auch Mac-User ist im Lieferumfang enthalten und steht zum kostenlosen Download zur Verfügung. (Bilder: DTM Print)
Intuitive and easy-to-use design software for both Windows and Mac is included and can be downloaded for free. (Images: DTM Print)

Seit dem Kauf von Eddie im September 2021 entwickelte sich das Geschäft von Joanna Thomas schnell weiter. Mindestens einmal am Tag setzt sie ihn ein, um nicht nur Kekse mit Firmenlogos für kleinere lokale Unternehmen und große Firmen in unterschiedlichen Stückzahlen zu produzieren, sondern auch, um ihre Sets zum Bemalen eigener Kekse und Muster ihrer neuen Produkte herzustellen.

Dank Eddie kann sie auch Bestellungen in letzter Minute annehmen. Insgesamt produziert sie rund 1.500 Kekse pro Monat. Diese Zahl steigt rapide an, so dass sie bereits darüber nachdenkt, einen zweiten Eddie-Drucker in ihr Unternehmen zu integrieren. „Die Investition in den Lebensmitteldrucker hat sich bereits amortisiert", freut sich Joanna Thomas und bestätigt, dass für sie „Geschwindigkeit und Produktionsvolumen die Vorteile von Eddie sind, die es meinem Unternehmen ermöglichen, zu wachsen und meine Produktpalette zu erweitern."

Manuelle Produktion weniger gleichmäßig

Auch Hanane Roche stand vor dem Problem, wie sie personalisierte Backwaren, in ihrem Fall Macarons, kostengünstig und schnell herstellen kann. Ihre in der englischen Grafschaft Essex ansässige Firma Colourful Bites produziert bereits seit 2017 Macarons in verschiedenen Geschmacksrichtungen und Farben für private und geschäftliche Anlässe. Wie Hokey Cokey Cookies setzt auch Colourful Bites auf den Verkauf über einen firmeneigenen Online-Shop, über den Kunden ihre Macaron-Kreationen als Geschenkboxen, speziell geformte Torten oder Dessert-Tische bestellen können (www.colourfulbites.co.uk).

Für ihre personalisierten Macarons druckte Hanane Roche anfänglich die Motive auf Blätter aus Zuckerguss, schnitt sie mit einer Schneidemaschine aus und klebte sie dann auf die Macarons. Manchmal beschriftete sie die Macarons auch von Hand. Beide Methoden sind sehr zeitaufwendig, beinhalten mehrere Arbeitsschritte und sind in Bezug auf die Zuckergussblätter auch sehr teuer. So kosten beispielsweise 15 Kreise aus Zuckergusspapier mit einem Durchmesser von 50 mm etwa 21,50 EUR oder 1,43 EUR pro Stück, wobei der Abfall nicht berücksichtigt ist. „Sie sahen nie so ordentlich und professionell aus wie erhofft, und die Produktqualität war nicht gleichmäßig", beschreibt Hanane Roche die Nachteile der bisherigen Produktion.

Joanna Thomas' farbenfrohe Kekse sind beliebt bei Alt und Jung. Dank Eddie sind Themenkekse, wie diese Halloween-Edition von Hokey Cokey Cookies, kein Problem mehr.
Joanna Thomas' colourful cookies are popular with young and old alike. Thanks to Eddie, themed cookies, like this Halloween edition of Hokey Cokey Cookies, are no longer a problem.

Seit April 2021 nutzt auch sie den Lebensmitteldrucker Eddie und kann so Macarons mit Logos, Bildern, Fotos oder Botschaften für jeden Anlass anbieten. Hierfür verwendet sie die manuelle Zufuhroption des Druckers in Kombination mit einem speziellen Macaron-Einsatz. Bei der manuellen Zufuhr-Option erhöht sich die maximale Druckfläche im Vergleich zum Automatik-Modus auf 120 mm x 120 mm. Zudem können dickere Lebensmittel mit einer maximalen Höhe von 27 mm bedruckt werden – ideal für einen fertig zusammengesetzten Macaron.

Diverse Vorteile machen Drucker empfehlenswert

Der Macaron-Einsatz ist einer von mehreren Einsatz-Modulen, die das Unternehmen DTM Print, ein internationaler Lösungsanbieter für Drucksysteme mit Sitz in Wiesbaden, speziell für Eddie entwickelte. Durch die Nutzung der Einsätze lassen sich mehrere Produkte in einem Durchlauf – beispielsweise bis zu fünf Macarons – einfach, präzise und je nach Artikel sogar schneller als im Automatik-Modus bedrucken. DTM Print bietet darüber hinaus den Service an, Einsätze gemäß Kundenspezifikationen zu produzieren.

Seit dem Kauf benutzt Hanane Roche Eddie täglich, produziert 500 Macarons oder mehr pro Monat und bedruckt sie zehnmal schneller und mit geringeren Kosten als zuvor. Das Bedrucken eines Macarons mit einem Durchmesser von 50 mm kostet jetzt je nach Farbdeckung weniger als 0,09 EUR.

„Die schnellere Produktion und professionell aussehende, personalisierte Produkte, die jeder liebt", sind die Vorteile, die die kreative Konditorin in Eddie sieht. „Ich denke, die Anschaffungskosten sind angemessen, und der Drucker bringt den eigenen Produkten einen enormen Mehrwert. Daher würde ich ihn auf jeden Fall anderen Bäckern, Süßwarenherstellern und Konditoren empfehlen", fasst sie ihre Erfahrungen zusammen.

https://dtm-print.eu

Eddie brings sweet dreams to life

Bespoke baked goods are more in demand than ever. Two British entrepreneurs use the direct-to-food printer Eddie Edible Ink Printer to add that personal touch to their delicacies.

Mit dem Macaron-Tray für Eddie kann Hanane Roche bis zu fünf fertig zusammengesetzte Macarons in einem Durchgang bedrucken.
The macaron tray for Eddie enables Hanane Roche to print on up to five fully assembled macarons in one run.

The history of Hokey Cokey Cookies began in Wales/UK, mid-October 2019, when Joanna Thomas' son asked her for themed cookies as gifts for his birthday party guests. What started as a one-off thing developed into her own small business. Meanwhile, bespoke iced cookies can be ordered via her online shop not only for birthdays, weddings, Halloween, Valentine's Day, Christmas or corporate events, but also "paint your own cookies" sets (www.hokeycokeycookies.com).

Ms Thomas previously hand drew the images on the cookies, which is expensive in terms of time and materials: "It takes so long to hand draw individual images on individual cookies, and edible ink pens are not as reliable as expected, as the ink dries, and the pen nibs break too frequently."

In May 2021, she read about the Eddie Edible Ink Printer in various online forums. Here, she learnt that – unlike other available printers on the market in that size – Eddie prints directly and in full-colour with edible ink onto cookies, candy, white chocolate, biscuits, macarons, marshmallows, smarties-like sweets and much more. The edible ink meets all FDA and EU standards for use as a food additive.

High production volume enables growth

Print objects can be transported to the printer either manually or automatically with the help of a carousel plate. By using the automatic feed option, food objects with a maximum diameter of 89 mm and a height of 20 to 25 mm are possible. For her production, Ms Thomas uses both: the manual feed for different shaped cookies as well as the carousel plate in combination with the automatic mode for large, repetitive orders.

Since she purchased Eddie in September 2021, Ms Thomas' business has evolved quickly to the next level. At least once a day she uses the direct-to-food printer not only to produce logo cookies for small local and large corporate companies in various quantities but also to print her "paint your own cookies" sets and samples of her new products.

Eddie allows her to accept even last-minute orders. In total she produces around 1,500 cookies per month. This number is increasing rapidly, so much so that she is already considering integrating a second Eddie printer into her business set-up. "The investment in the direct-to-food printer has already amortized", Ms Thomas is pleased and confirms that for her "speed and volume are the advantages of Eddie, enabling my business to expand in terms of customers and product range."

Manual production is less consistent

Hanane Roche was also faced with the problem of how to produce personalized baked goods, in her case macarons, fast and cost-efficiently. Her Essex-based company Colourful Bites has been producing macarons in different flavours and colours for private and corporate events since 2017. Like Hokey Cokey Cookies, the company also runs an online shop, through which customers can order their macaron creations as gift boxes, special shaped cakes or dessert tables (www.colourfulbites.co.uk).

For her bespoke macarons, Ms Roche initially printed on icing sheets, cut the pictures out with a cutting machine and then sticked them on macarons. Sometimes, she wrote on them by hand. Both ways are very time-consuming, involve several steps and are also very expensive in terms of the icing sheets. For example, 15 circles of icing paper with a 50 mm diameter cost around EUR 21.50 or EUR 1.43 each, not including wastage. "They never looked so neat or professional as hoped, and the product quality output was not consistent," says Ms Roche, describing the main drawbacks of the previous production process.

Eddie druckt mit zertifizierter essbarer Tinte direkt und in Farbe auf Süß- und Backwaren und ermöglicht Unternehmen wie Colourful Bites, Leckereien einen persönlichen Touch zu verleihen.
Eddie prints with certified edible ink directly and in full-colour onto baked goods and sweets, allowing businesses like Colourful Bites to turn treats into highlights.

Since April 2021, she has also been using the Eddie Edible Ink Printer and can thus offer personalized macarons with logos, images, photos or messages for any occasion. For this, she chooses the printer's manual feed and a special macaron tray. With the manual feed option, the maximum print area increases to 120 mm x 120 mm compared to the automatic mode. In addition, thicker food items can be printed with a maximum height of 27 mm – perfect for a completely assembled macaron.

The macaron tray is one of several new food trays designed especially for Eddie by DTM Print, an international solution provider for specialty printing systems, located in Wiesbaden/Germany. By using these trays, production of multiple items in one run – for example up to five macarons – is easy, precise and, depending on the item, faster, too. DTM Print also offers the service to produce trays according to customer specifications.

Da Eddie direkt auf die Oberfläche eines Gebäcks druckt, kann Hanane Roche individuelle Macarons mit persönlichen Botschaften für jeden Anlass anbieten.
By printing directly onto the surface of pastries, Hanane Roche can offer bespoke macarons with personal messages for any occasion.

Various advantages make the printer recommendable

Since the purchase, Ms Roche has been using Eddie daily, producing 500 macarons or more per month and printing them ten times faster and at a lower cost than before. Printing on a 50 mm diameter macaron now costs less than EUR 0.09, depending on the ink coverage.

"Faster production and good-looking personalized products that everyone loves" are the advantages the creative pastry chef sees in Eddie. "I think the acquisition cost is reasonable, and the printer will bring your product to another – better – level. So, I would definitely recommend it to other bakers, sweets and confectionery manufacturers," she summarizes her experiences.