Barry Callebaut opent de eerste 3D-printstudio ter wereld

Een jaar geleden lanceerde de groep Barry Callebaut via haar merk 'Mona Lisa' de grootschalige 3D-druk in chocolade. Met de innoverende technologie die de Belgisch-Zwitserse chocoladeproducent zo aanbiedt, krijgen chocolatiers de gelegenheid om op grote schaal creaties in chocolade te maken. Daarnaast wil Barry Callebaut de 3D-druk ook nog gebruiken om instagramwaardige belevingen voor jonge consumenten te creëren.

Barry Callebaut heeft een verpakkingssysteem ontworpen dat zich aan het formaat van de creaties aanpast om het risico van breuk tijdens het transport tot een minimum te beperken.

Mona Lisa 3D Studio

Mona Lisa 3D Studio staat voor de 3D-printtechnologie in chocolade van Barry Callebaut, de internationale producent van producten op basis van hoogwaardige chocolade en cacao. Dit 3D- initiatief betekent een revolutie op het vlak van de chocoladecreaties door een hoogtechnologische productietechniek te combineren met ontwerpen op maat en met de kennis van de bekende Belgisch-Zwitserse chocoladeproducent.

Volgens Callebaut kunnen chocolatiers en andere vakmensen nu hun eigen, unieke creaties op maat uitwerken en ze snel tegen een betaalbare prijs reproduceren, wat ook de complexiteit of het specifieke karakter van het ontwerp is. Jordi Roca, die in 2015 tot de beste patissier ter wereld uitgeroepen werd, mocht als eerste de nieuwe technologie uittesten. Callebaut en het decoratiemerk Mona Lisa nodigden hem uit om zijn creativiteit uit te leven met een unieke creatie in chocolade die in 3D geprint werd. Zijn werkstuk, 'Flor de Cacao', heeft de vorm van een cacaoboon die zich als een cacaobloem opent wanneer er warme chocolade op gegoten wordt. "Vormen die voordien ondenkbaar waren, worden nu op grote schaal en met een indrukwekkende precisie vervaardigt, " legt Jordi Roca uit. "Gewoonlijk raak ik geïnspireerd door zaken die ik niet kan realiseren omdat die een creatieve uitdaging vertegenwoordigen. Mona Lisa 3D Studio geeft me echter de kans om andere aspecten van mijn creativiteit te verkennen. Ik kan nu gelijk welk design bedenken en dat wordt werkelijkheid."

'Flor de Cacao', de creatie van patissier Jordi Roca bij de lancering van Mona Lisa 3D Studio.

Precisietechnologie

Mona Lisa 3D Studio is met verscheidene precisiemachines uitgerust. Die kunnen duizenden stuks chocolade tegelijk in 3D printen, terwijl die toch met de hand gemaakt lijken te zijn. De studio die volledig gedigitaliseerd en geautomatiseerd is, ligt in het Nederlandse Zundert. Chocolatiers, patissiers en andere klanten uit de hele wereld kunnen een schets maken van het ontwerp dat hen als chocoladedecoratie voor ogen staat. Alle mogelijke vormen (labyrint, kantwerk, sokkel, curve) tot een formaat van max. 20 cm zijn mogelijk. Op basis van de schets gaat een team ontwerpers vervol-

Een chocoladeversiering in de vorm van een raster dat met de technologie van Mona Lisa 3D Studio in 3D geprint is.

Met zijn nieuwe technologie wil Barry Callebaut een wauw-effect in het leven roepen en instagramwaardige belevingen mogelijk maken voor de consument.

gens aan de slag om een digitaal 3D-prototype te vervaardigen. Zodra dat prototype goedgekeurd is, kan het eindproduct snel in grote schaal op de 3D-printers vervaardigd worden. Volgens de chocoladeproducent maakt dit procedé het mogelijk om de levertermijn met ongeveer 12 weken in te korten. De creaties kunnen gebruikt worden als decoratie voor desserts, snoepgoed, warme drankjes en gebak. De dienst werd in eerste instantie in bepaalde landen aangeboden aan patissiers, hotels, caféketens en restaurants. De Nederlandse hotelketen Van der Valk was de eerste klant van Mona Lisa 3D Studio.

Perfect verpakt

Om te garanderen dat de geprinte chocoladecreaties ongeschonden geleverd worden, heeft Barry Callebaut een verpakking ontwikkeld die de broze inhoud optimaal beschermt. Een ingenieuze verpakkingsmatrix biedt een groot aantal verschillende formaten voor de in 3D geprinte producten. De verschillende afmetingen en formaten werden uitgewerkt om ze aan elk 3D-concept te kunnen aanpassen, van bonbons om taarten mee te versieren, tot dessertcoupes.

Innovatie voor de generaties Y en Z

"De generaties Y en Z willen nieuwe visuele en smaakervaringen beleven, " stelt Barry Callebaut vast. Met zijn nieuwe technologie wil de chocolademaker anticiperen op de verlangens van de consument. Een onafhankelijk onderzoek dat voor Barry Callebaut uitgevoerd werd, toonde aan dat consumenten nieuwe creaties in chocolade wilden uittesten en die op de sociale media delen. "De 3D-druk komt dus tegemoet aan hun verlangens door de limiet van wat esthetisch mogelijk is, verder op te schuiven. Deze nieuwe technologie stelt chocolatiers en patissiers in staat om onuitgegeven creaties uit te werken, om hun vakkennis te verbreden en om met Belgische chocolade te blijven werken."

Over Mona Lisa

Mona Lisa Decorations is een merk dat Barry Callebaut in 1987 opgericht heeft om coupes en spaanders in chocolade te produceren voor de restaurantsector. Sindsdien werd het gamma uitgebreid zodat het nu een waaier van vormen, texturen, smaken en kleuren omvat waarmee patissiers doordeweekse creaties tot verfijnde lekkernijen kunnen transformeren. Mona Lisa heeft de ambitie om de activiteiten van zijn klanten – vakmannen, horecabedrijven en internationale voedingsmerken – te bevorderen door hun creativiteit te stimuleren.

Aurelia Ricciardi

VOOR MENSEN IN PRINTMEDIA
sinds 1991.

opleidingspremies
trainingen
onderzoek
onderwijs

www.grafoc.be
info@grafoc.be

GRAFOC 30
voor mensen in printmedia
30 jaar relevant