

Kundenerfahrung

Tool-Temp Temperiergeräte sorgen für den Genuss der Schweizer Schokolade

Tool-Temp AG sprach mit Herrn Robin Auer, Leiter Marketing der Chocolat Stella Bernrain über die Herstellung von Schokolade - von der Ernte der Kakaobohnen bis hin zur entscheidenden Temperaturkontrolle der Schokolade sowie über Entwicklungen und Innovationen in der Schokoladenherstellung.

Der Schweizer Hersteller von Premium Schokolade, Chocolat Stella Bernrain, realisiert hochwertige Schokoladenspezialitäten für Firmenkunden auf der ganzen Welt. Dabei kommen Tool-Temp Temperiergeräte zum Einsatz, die den Herstellungsprozess vereinfachen und zur Verbesserung der Produktionsqualität beitragen. Die 1932 gegründete Chocolat Stella Bernrain mit Sitz in Kreuzlingen und Giubiasco, Schweiz, legt sowohl bei der Rohstoffbeschaffung als auch in der Produktion grossen Wert auf Nachhaltigkeit und fühlt sich mit ihren Schokoladenspezialitäten echter Schweizer Qualität verpflichtet.

- **Wie hat sich die Chocolat Stella Bernrain in den über 90 Jahren ihres Bestehens entwickelt?**

Die Chocolat Bernrain AG wurde 1932 als Manufaktur gegründet und schrittweise zu einem industriellen Produktionsunternehmen ausgebaut. 1980 wurde die Chocolat Stella SA mit Sitz in Giubiasco von der Chocolat Bernrain AG übernommen. Seither arbeiten die Unternehmen gemeinsam unter dem Namen Chocolat Stella Bernrain. Seit 2007 wird das Familienunternehmen von Monica Müller in der dritten Generation der Inhaberfamilie geführt. Unter ihrer Leitung erfolgte 2013 der Neubau der Fabrik in Giubiasco sowie 2021 ein Erweiterungsbau in Kreuzlingen, wodurch die bisherige Produktionsfläche verdoppelt wurde. Heute beschäftigt das Unternehmen an beiden Standorten zusammen etwa 200 Mitarbeitende.

- **In welchen Bereichen hat sich das Produktsortiment im Laufe der Zeit verändert, und welche innovativen Schokoladenprodukte bieten Sie heute an?**

Das Unternehmen hat mit nur wenigen Schokoladenprodukten begonnen und das Sortiment im Laufe der Zeit stetig erweitert. Dabei hat Stella Bernrain ihre Innovationskraft immer wieder unter Beweis gestellt. Bereits 1991 engagierte sich das Unternehmen für eine nachhaltige Produktion und brachte die ersten Bio und Fairtrade zertifizierten Schokoladen auf den Markt. In den letzten Jahren wurden unter anderem diverse vegane Schokoladen entwickelt, welche nach wie vor erfolgreich vertrieben werden. Aktuell sind insbesondere nachhaltige Verpackungslösungen gefragt. Hier bietet Chocolat Bernrain beispielsweise kompostierbare Folien an. Zudem wird versucht, das Verpackungsmaterial zu reduzieren, in dem die klassisch zweischichtig verpackten Produkte nur noch einschichtig verpackt werden. Das dafür verwendete papierbasierte Verpackungsmaterial bietet dabei die gleichen unerlässlichen Siegeigenschaften wie herkömmliche Produkte.

- **Weshalb ist die Einhaltung der optimalen Schokoladentemperatur entscheidend für das Endprodukt?**

Die Einhaltung der optimalen Temperatur ist bei der Herstellung von Schokolade enorm wichtig. Damit kann die Textur, der Glanz und der Geschmack des fertigen Produkts beeinflusst werden. Durch die genaue Kontrolle der Temperatur kann sichergestellt werden, dass die Schokolade die perfekte Konsistenz hat und richtig glänzt. Ausserdem hilft die richtige Temperatur dabei, dass die Schokolade ihre vollen Aromen entfalten kann, sodass sie wirklich lecker schmeckt. Kurz gesagt, die Temperaturkontrolle ist entscheidend, um die bestmögliche Schokolade herzustellen, die jeder gerne geniessen möchte.



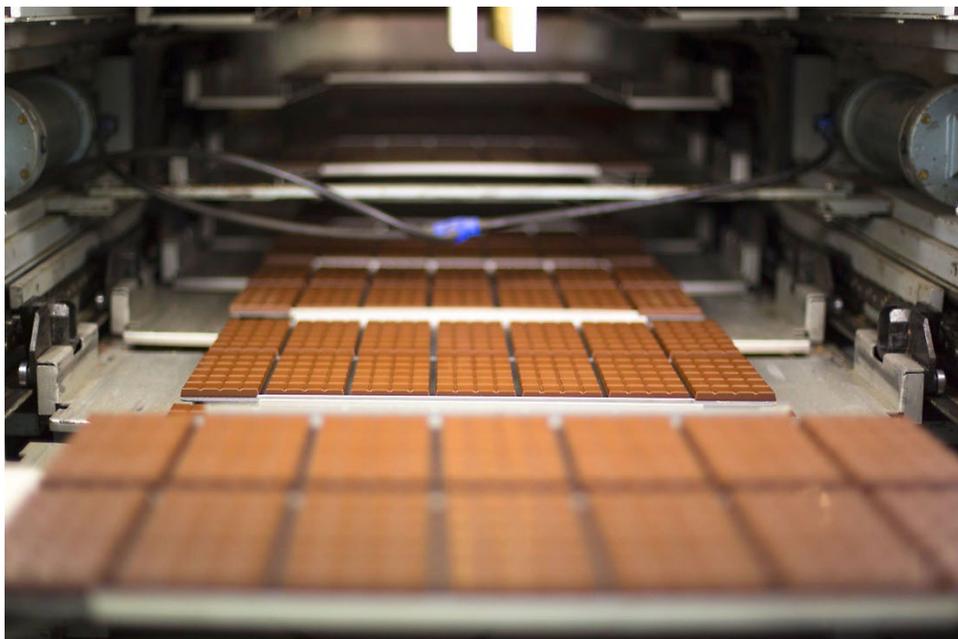
Schokoladenherstellung bei der Chocolat Bernrain AG

- **Welche Bedeutung haben Tool-Temp Temperiergeräte für Ihre täglichen Abläufe oder für die Qualitätsanforderungen an Ihre Produkte?**

Wir setzen die Temperiergerät ein, um einen Teil unserer Conchen zu heizen und um Kakaomassenblöcke zu schmelzen. Dabei ist eine genaue Temperaturregelung wie beschrieben sehr wichtig, um die hohe Qualität unserer Produkte zu gewährleisten.

- **Wie lange dauert es in etwa, vom Zeitpunkt der Kakaoernte bis zur Fertigstellung einer Schokoladenpraline, die beim Kunden ankommt?**

Vom Zeitpunkt der Kakaoernte bis zur Fertigstellung einer Schokolade, die beim Kunden ankommt, kann es fast ein Jahr dauern. Die Kakaoernte findet zweimal im Jahr statt. Nach der Ernte kann es einige Wochen bis Monate dauern, bis der Kakao zur Verarbeitung in die Fabrik gelangt, je nach Transportmöglichkeiten und Nachfrage. Die eigentliche Schokoladenproduktion dauert zwischen 24 und 72 Stunden, je nachdem, wie lange die Schokolade conchiert wird. Der finale Giessprozess zu Tafeln oder Pralinen dauert nur sehr kurz, da wir über 1'500kg Schokolade pro Stunde zu Schokoladentafeln giessen können.



Herstellung von Schokoladentafeln bei der Chocolat Bernrain AG

- **Wie viele Stunden sind die Tool-Temp Temperiergeräte täglich im Betrieb?**

Die Geräte für die Conchen sind rund um die Uhr im Einsatz. Das Temperiergerät für den Schmelzer schaltet bei Auftragsabschluss automatisch ab. Was sehr einfach realisierbar war, da die Geräte einen Remote Start/Stop haben.

- **Gibt es noch etwas, das Sie gerne über Ihre Erfahrungen mit den Tool-Temp Temperiergeräten ergänzen möchten?**

«Wir sind sehr zufrieden mit den Geräten. Der Kundenservice ist hervorragend und wir erhalten bei Anfragen jederzeit sehr ausführliche Auskünfte. Bei einer Reparatur ist schnell ein Techniker vor Ort.» so Herr Roger Näf, Leiter Technik, über den Einsatz von Tool-Temp Temperiergeräten in Ihrer Produktion.

Über Tool-Temp

Die Schweizer Tool-Temp AG ist ein weltweit operierendes Unternehmen, welches Komplettlösungen rund um Temperier- und Kühlgerätelösungen anbietet. Als Familienunternehmen in der zweiten Generation setzt die Tool-Temp AG auf Langlebigkeit und Einfachheit der Produkte. Die Produktion ist ausschliesslich am Hauptsitz in der Schweiz. Das Leistungsangebot geht von Wasser/Öl Temperiergeräten, über Wasser Temperiergeräte und Druckwasser Temperiergeräte bis hin zu Öl Temperiergeräten und Kühlgeräten. Mit 16 Niederlassungen und 30 Distributoren hat die Tool-Temp AG weltweit ein dichtes Vertriebs- und Servicenetz. tool-temp.ch

Für weiterführende Informationen kontaktieren Sie bitte:

Tool-Temp AG
Andrea Kreis
Marketing & Kommunikation
T +41 71 644 77 21
andrea.kreis@tool-temp.ch