



Wenn man beim Bäcker oder Konditor in die Vitrine schaut, dann ist man oft erstaunt, was die Handwerker da für wahre Meisterwerke gezaubert haben. Sie sind eben Meister ihres Fachs. Aber, die Ansprüche steigen. Ein Grund dafür, warum in den Backstuben auch immer häufiger 3D-Drucker stehen. Die bedeuten oftmals Zeitersparnis auf der einen Seite und absolute Individualität auf der anderen. Die Print2Taste GmbH aus Freising bietet solche 3D-Drucker an und erklärt auf der Weltleitmesse iba, was man damit heute schon alles machen kann.

Leadin

Wenn man beim Bäcker oder Konditor in die Vitrine schaut, dann ist man oft erstaunt, was die Handwerker da für wahre Meisterwerke gezaubert haben. Sie sind eben Meister ihres Fachs. Aber, die Ansprüche steigen. Ein Grund dafür, warum in den Backstuben auch immer häufiger 3D-Drucker stehen. Die bedeuten oftmals Zeitersparnis auf der einen Seite und absolute Individualität auf der anderen. Die Print2Taste GmbH aus Freising bietet solche 3D-Drucker an und Gerd Funk erklärt auf der Weltleitmesse iba, was man damit heute schon alles machen kann.

Gerd Funk antwortet auf folgende Fragen:

00:02 min (Timecode)

1. 3D-Food printing bedeutet was?

00:39 min

2. Was präsentieren Sie denn hier alles für Produkte auf der iba, die mit de 3D-Drucker hergestellt wurden?

01:10 min

3. Was ist der große Vorteil von 3D-printing?

01:43 min

4. Was kostet so ein 3D-Printer und sind die Bäcker/Konditor bereit den Preis zu zahlen?

02:02 min

5. Wie reagiert die Fachwelt hier auf Sie?

02:18 min

6. Ist das etwas, was zukünftig in jeder Bäckerei/Konditorei stehen wird?