



Rapid.Tech + FabCon 3.D
14. bis 16. Juni 2016
Messe Erfurt

Special Event Food Printing

- **The Sweet Revolution – Die Katjes Magic Candy Factory feiert Messepremiere in Erfurt**
- **Live: Workshops für gedruckte Lebensmittel mit 3Digital Cooks**

(Erfurt, 28. April 2016) Wenn aus Zukunft Gegenwart wird. Der „Replikator“, der im Raumschiff Enterprise das Essen auf den Tisch zaubert, ist längst nicht mehr nur Science Fiction. 3D-Druck macht's möglich. Die Technologie erobert nun auch die Lebensmittel- und Gastronomiebranche. Immer mehr Start-Ups, aber auch Großunternehmen wenden sich der „druckfrischen“ Küche zu. Die neuesten Trends präsentiert die Erfurter FabCon 3.D in ihrem Messespecial „3D Food Printing“.

„Wir greifen damit ein Zukunftsthema auf“, sagt Erfurts Messechef Wieland Kniffka. „Es geht dabei nicht nur um Trends in der modernen Küche, auch Themen wie Nachhaltigkeit oder die Versorgung von Senioren spielen hier eine Rolle.“

It's magic!

Die **Katjes Magic Candy Factory** feiert als 3D-Druck-Vorreiter auf dem Süßwarenmarkt ihre Messepremiere in Erfurt. Das Unternehmen hatte im August 2015 den weltweit ersten lebensmittelechten 3D-Drucker für Fruchtgummi – die „Magic Candy Factory“ - vorgestellt. Seither können sich Naschkatzen ihr individuelles und selbst designtes Fruchtgummi in Deutschland, Frankreich, Großbritannien, in den USA und sogar in Dubai in mehr als 100 Formen und acht Geschmacksrichtungen kreieren. Das System der Katjes Magic Candy Factory basiert auf dem Verfahren des FDM (Fused Deposition Modeling).

Mitmachen und Kosten erwünscht!

Ambitionierte Köche, Konditoren und Vertreter der Nahrungsmittelindustrie, die zukünftig digitale Technologien in Küche oder Produktion einsetzen möchten, haben die Macher der Plattform **3DigitalCooks** aus Frankfurt/Main im Blick. Auf der FabCon 3.D bietet das Start-Up an jedem Tag einen exklusiven dreistündigen Workshop an. Themen sind die theoretische Einführung, Grundlagen und Designrichtlinien für den 3D-Druck von Lebensmitteln, mögliche Materialien und Rohstoffe, Sicherheit und rechtliche Aspekte, alternative Nahrungsmittel wie Insekten, die Kombination von 3D-gedruckten Lebensmitteln mit Weinen und Bieren sowie das eigene Herstellen und Verkosten von 3D-gedruckten Mahlzeiten.

Der Workshop findet an folgenden Terminen statt:

Dienstag, 14. Juni 2016, 13:00-16:00 Uhr

Mittwoch, 15. Juni 2016, 10:00-13:00 Uhr

Donnerstag, 16. Juni 2016, 10:00-13:00 Uhr



Achtung: Auf Grund der begrenzten Teilnehmeranzahl von 10 Personen je Workshop werden alle Plätze ausschließlich per Voranmeldung vergeben. Die Anmeldung läuft über die Website www.fabcon-germany.com.

Auch auf der **3D Printing Conference** steht das Thema Food Printing auf der Agenda. „3D-Druck als innovatives Konzept in der Lebensmittelbranche: Das Plug- and Play Food Printing System Bocusini“ heißt der Vortrag von Eva Marlena Schlosser von der Print2Taste GmbH, Vorjahressiegerin des FabCon 3.D-Start-Up-Awards. Die Erfolgsstory hinter der „Katjes Magic Candy Factory“ und die weitere Umsetzung auf den Weltmärkten beschreibt Magic Candy Factory Managing Director Melissa Snover unter dem Titel: „Turning 3D technology into retail magic!“.

Das komplette Konferenzprogramm finden Sie hier:

<http://www.fabcon-germany.com/3d-printing-conference/3d-printing-conference.html>

Kontakt Messe Erfurt GmbH

Thomas Tenzler

Telefon: +49 361 400 1500

E-Mail: tenzler@messe-erfurt.de

Pressekontakt Katjes

KATJES MAGIC CANDY FACTORY

Media Office – International

c/o MASALI GmbH

Ann-Katrin Jakobs

Telefon: +49 30 23 25 794 -14

E-Mail: a-k.jakobs@masali.de

Pressekontakt 3DigitalCooks

Jason Mosbrucker

E-Mail: jason@3digitalcooks.com

Links:

www.fabcon-germany.com

www.rapidtech.de

www.3digitalcooks.com

www.print2taste.de