



## **P r e s s e m i t t e i l u n g**

vom 29.08.2013

Am 29. August 2013 findet die Alfred-Kühn-Vorlesung 2013 zum Thema „**Zum Stand der Technik der Automatisierung und des Robotereinsatzes bei der Backwarenproduktion**“ statt, zu der die Bäckermeister Alfred Kühn Stiftung etwa 100 Vertreter der Getreidebranche aus Wissenschaft und Praxis in Nuthetal im Institut für Getreideverarbeitung zu Gast haben wird. Die Vorlesung wird einmal jährlich abgehalten und findet in diesem Jahr zum sechsten Mal statt.

Die Vorlesung hält Herr Dipl.-Ing. Rüdiger **Jank**, Kuchenmeister GmbH, Soest. Herr Jank hat an der Humboldt-Universität zu Berlin Lebensmitteltechnologie studiert und war nach seinem Studium in verschiedenen, verantwortlichen Positionen tätig. Er war Mitbegründer der Fa. Le Gourmet Feinbackwaren GmbH in Berlin. Von 2002 bis 2007 war er Leiter Produktentwicklung bei der Lorenz Bahlsen Snack-World, Neu Isenburg, und ist seither Leiter Forschung und Entwicklung bei der Kuchenmeister GmbH, Soest.

Die Vorlesung wird von Herrn Prof. em. Dr. Dr. e.h. Friedrich **Meuser**, Technische Universität Berlin, moderiert.

### **Alfred-Kühn-Vorlesung 2013**

#### **Zum Stand der Technik der Automatisierung und des Robotereinsatzes bei der Backwarenproduktion**

##### **Dipl.-Ing. Rüdiger Jank**

Große Stückzahlen, gleichbleibende Qualität trotz industrieller Produktionsprozesse, Reduzierung der monotonen und körperlich schweren Arbeit und nicht zuletzt die notwendige Minimierung der Produktionskosten sind die Gründe für die Erarbeitung von Automatisierungslösungen in der Backwarenindustrie.

Dabei werden nicht nur einzelne, besonders arbeitsaufwendige Teilvorgänge automatisiert, sondern es wird der komplexe Betriebsablauf vom Wareneingang, der Rezepturverwaltung, der Herstellung bis zur Auslieferung, in Netzwerken verknüpften Prozessen automatisiert. Die einzelnen Ebenen der Kommunikation einer automatischen Betriebsführung werden in einer Übersicht dargestellt.

Zusätzlich werden in der Vorlesung Automatisierungslösungen für Transportprozesse durch den Einsatz der Robotertechnik vorgestellt. Die Automatisierung des eigentlichen Herstellungsverfahrens betrifft thermodynamische und strömungsmechanische Prozessstufen sowie mechanische Abläufe, die an einigen Beispielen näher erläutert werden. Auf die neben der technischen Komponente sehr wichtige soziale Komponente, insbesondere deren arbeitspsychologischen Aspekt, wird ebenfalls hingewiesen.

### **Die Bäckermeister Alfred Kühn Stiftung**

**Bäckermeister Alfred Kühn** war ein engagiertes Mitglied der Berlin-Brandenburgischen Gesellschaft für Getreideforschung. Alfred Kühn wurde am 18. Januar 1921 geboren und verstarb im Alter von 77 Jahren am 23. Januar 1998. Er rief im Jahre 1994 mit einer großzügigen Spende die "Bäckermeister Alfred Kühn Stiftung" ins Leben, die eine nicht rechtsfähige Stiftung in der treuhänderischen Verwaltung der Berlin-Brandenburgischen Gesellschaft für Getreideforschung e.V. ist. Die Stiftung ist ausschließlich und unmittelbar gemeinnützig tätig.



Zweck der Stiftung ist die Förderung von Wissenschaft, Forschung und Entwicklung auf dem gesamten Gebiet der Herstellung von Backwaren, die für die praktische Bäckerei Bedeutung haben. Jährlich wird aus den Erträgen der Stiftung der **Bäckermeister Alfred Kühn Preis** für öffentlich bekannt gewordene Leistungen in Wissenschaft, Forschung und Entwicklung auf dem gesamten Gebiet der Herstellung von Backwaren verliehen, die für die praktische Bäckerei Bedeutung haben.

Für die Auswahl des Preisträgers ist das Kuratorium der Stiftung zuständig. Der Preisträger wird der Öffentlichkeit anlässlich von Tagungen der Berlin-Brandenburgischen Gesellschaft für Getreideforschung e.V. bekannt gemacht. Zusätzlich wird der Stiftungszweck über die Durchführung von der Allgemeinheit zugänglichen wissenschaftlichen Veranstaltungen verwirklicht. Im Januar 2013 wurde anlässlich der 42. Wissenschaftlichen Informationstagung der Berlin-Brandenburgischen Gesellschaft für Getreideforschung e.V. der Preis zum 18. Mal verliehen.

Bäckermeister Alfred Kühn hat sich mit der Stiftung ein Denkmal gesetzt. Er wollte zugleich Förderer des Bäckereigewerbes sein, das ihm auf seinem Berufsweg viel Glück und Freude gebracht hatte, als auch selbst in der Erinnerung derer bleiben, die ihm durch sein Wirken viel zu verdanken haben. Mit seiner Stiftung hat er sich diesen Wunsch erfüllt. Wir sind ihm dankbar dafür, dass wir uns unter so glücklichen Umständen als Gäste der Stiftung am 29. August 2013 zusammenfinden können.

(Es gilt das gesprochene Wort.)

*584 Wörter*

**Fotos** stellen wir Ihnen bei Bedarf sehr gerne zur Verfügung.

**Nähere Informationen** zur Bäckermeister Alfred Kühn Stiftung finden Sie unter:

[www.getreideforschung.de/stiftung](http://www.getreideforschung.de/stiftung)

Über ein Belegexemplar nach der Veröffentlichung und/oder Linkhinweise würden wir uns sehr freuen.

**Kontakt:**

Prof. em. Dr. Dr. e.h. Friedrich Meuser

Vorsitzender des Kuratoriums

Bäckermeister Alfred Kühn Stiftung

c/o Berlin-Brandenburgische Gesellschaft für Getreideforschung e.V.

Telefon: 030 / 314 27 550

e-Mail: [info@getreideforschung.de](mailto:info@getreideforschung.de)

### Preisträger der Bäckermeister Alfred Kühn Stiftung

<b>Jahr</b>	<b>Vorname</b>	<b>Nachname</b>
1996	Hans-Joachim	Grumm
1997	Jürgen	Ritter
1998	Karl P.	Grosser
1999	Ulrich	Kempe
und	Udo	Sodenkamp
2000	Gerd-Günter	Rateitschak
2001	Heinz	Jünemann
2002	Heinz	Weichardt
2003	Günther	Zehle
2004	Axel	Rolle
2005	Hans-Jürgen	Leib
2006	Hans-Peter	Göhs
2007	Gerhard	Fischer
2008	Georg	Hillmann
2009	Karl-Dietmar	Plentz
2010	Joachim	Weckmann
2011	Frank	Fahland
2012	Hans-Joachim	Blauert
2013	Ingo	Möhring

