



Jahresprogramm Annual Programme

Zentralfachschule der Deutschen
Süßwarenwirtschaft e.V.

Central College of the German
Confectionery Industry

Ecole Centrale Professionnelle Allemande
des Produits Sucrés

Escuela Especial Central
de la Industria Confitera Alemana



website: www.zds-solingen.de

PROGRAMM 2009



Lernen ist einer der wichtigsten Erfolgsfaktoren, und der Fortschritt lebt vom Austausch des Wissens!

Auf ihren hochklassigen Fachseminaren, Praktika und Kongressen zeigt die ZDS auch im Jahr 2009 die aktuellen Technologien, Trends und Entwicklungen der süßen Branche auf. Kompetente Experten stellen praxisorientierte Lösungsansätze und innovative Strategien vor. Unternehmer und Mitarbeiter, die diese Branchenimpulse nutzen, werden auch im künftigen Markt erfolgreich bestehen können!

PROGRAMME 2009



Learning is one of the essential factors for success and progress is nurtured by the exchange of knowledge!

At its first-rate seminars, practical trainings and congresses the ZDS will be showing again in 2009 the latest technologies, trends and developments in the confectionery industry. Competent experts will be demonstrating practically-orientated approaches to problemsolving and innovative strategies. Employers and employees who take up these impulses to the industry will reap the benefits of future success in the market!

PROGRAMME 2009



L'apprentissage est l'un des principaux facteurs du succès et le progrès vit de l'échange des connaissances!

La ZDS présentera à nouveau en 2009, à l'occasion de ses séminaires spécialisés, stages pratiques et congrès de haut niveau, les technologies, tendances et développements les plus récents de la branche des produits sucrés. Des experts compétents y exposeront des approches de solutions axées sur la pratique et des stratégies innovantes. En exploitant ces impulsions, les entrepreneurs et personnels de la branche auront en main des atouts qui leur permettront de s'imposer sur le marché de demain!

PROGRAMA 2009



Aprender es uno de los factores más importantes para el éxito, y el progreso vive del intercambio de conocimientos e informaciones.

También en el año 2009 expone ZDS las tecnologías, las tendencias y los desarrollos más actuales del ramo de los dulces en sus seminarios técnicos, sus cursos prácticos y sus congresos, todos ellos del máximo nivel. Expertos altamente competentes presentan soluciones orientadas a la práctica y estrategias innovadoras. Los empresarios y los empleados que aprovechen estos impulsos específicos del sector se podrán enfrentar también con éxito a los desafíos del mercado en el futuro.

Программа 2009 года



Учеба - один из важнейших факторов успеха, ведь прогресс живет благодаря обмену знаниями!

В рамках своих первоклассных специализированных семинаров, стажировок и конгрессов Центральная специализированная школа кондитерской отрасли Германии (ZDS) информирует и в 2009 году об актуальных технологиях, тенденциях и разработках "слад кой" отрасли. Компетентные эксперты представляют ориентированные на практику концепции решений и инновационные стратегии. Предприятням и их сотрудникам, использующим данные импульсы, гарантирован успех на рынке также и в будущем!

D: Deutsch - E: English - S: español - F: français
 R: русский - T: türkçe - J: 日本語 - N: Nederlands

Schokoladentechnologie / Chocolate Technology

T	PTO-19	Cikolata üretim pratik kursu Practical Course in Chocolate Manufacturing (Turkish)	28.01. - 30.01.
E	PEO-19	Practical Course in Chocolate Manufacturing	09.02. - 13.02.
S	PSO-19	Prácticas sobre Chocolate y Confites: Parte II: Chocolate	23.03. - 03.04.
D	PNC-19	Einführungspraktikum Schokolade	15.04. - 17.04.
N	PNO-19	Chocoladepacticum, in het Nederlands Practical Course in Chocolate Manufacturing (Dutch)	04.05. - 08.05.
D	PNK-29	Herstellung von Pralinen	18.05. - 20.05.
R	PRO-19	Промышленное производство шоколадных конфет с начинкой Industrial Manufacture of Filled Chocolates (Russian)	13.07. - 17.07.
F	PFO-29	Workshop Fabrication du Chocolat	15.09. - 17.09.
E	PEO-119	Practical Course in Chocolate and Sugar Confectionery Part II: Chocolate (4 weeks)	16.11. - 11.12.
DEF	SIK-19	INTER-PRALINE 2009	08.12. - 10.12.
J	PJO-19	チョコレート実習コース Practical Course in Chocolate Manufacturing (Japanese)	Date will be published later

Zuckerwarentechnologie / Sugar Confectionery Technology

S	PSO-19	Prácticas sobre Chocolate y Confites Parte I: Confiteria	23.02. - 20.03.
D	PNZ-19	Einführung Zuckerwaren (Hart- u. Weichkaramellen)	06.04. - 08.04.
D	PNK-19	Einführungspraktikum Gummi- und Geleeartikel	14.04. - 16.04.
DEF	SIZ-19	SWEET TEC: Gummi, Gelee & belüftete Artikel / Gums, Jellies & Aerated products / Gommages, Gélifiés & Produits Aérés	03.06. - 04.06.
E	PEO-59	Practical Course in Gums & Jellies	22.06. - 26.06.
E	PEO-69	Practical Seminar in Chewing Gum & Bubble Gum Technology	30.06. - 02.07.
E	PEO-89	Introduction Sugar Confectionery	06.07. - 10.07.
F	PFO-19	Workshop Produits Dragéifiés	13.07. - 15.07.
E	PEO-99	Panning Course	28.09. - 02.10.
E	PEO-119	Practical Course in Chocolate and Sugar Confectionery, Part I: Sugar Confectionery (4 weeks)	19.10. - 13.11.
D	PNZ-29	Herstellungstechnologie Dragees	23.11. - 27.11.
D	SNZ-19	Verfahrenstechnik für Zuckerwaren	Datum wird noch bekannt gegeben

Messen / Trade Fairs

ZDS Mitgliederversammlung / Ordinary Members' Meeting

Messe	ISM, Köln - Cologne	01.02. - 04.02.
Messe	Anuga FoodTec , Köln - Cologne	10.03. - 13.03.
Messe	Snackex, Berlin	07.06. - 09.06.
	ZDS Mitgliederversammlung / ZDS Ordinary Members' Meeting / ZDS Assemblée Générale	17.06.
Messe	Iba, Düsseldorf	03.10. - 09.10.

Dates subject to change - Termine unter Vorbehalt – Dates sous réserve de modification



Programme Annual 2009 - Programa del Año 2009

D: Deutsch - E: English - S: español - F: français

R: русский - T: türkçe - J: 日本語 - N: Nederlands

Backwaren- und Snack-Technologie / Biscuits and Snack Technology

E	PEO-29	Introduction to Industrial Cake Making	24.03. - 26.03.
D	PND-19	Einführung in die industrielle Backwarenherstellung	15.04. - 17.04.
E	PEO-39	Wafers and Fillings	18.05. - 20.05.
E	PEO-49	Practical Seminar in Biscuit Making	22.06. - 26.06.
E	PEO-79	Introduction to the Industrial Manufacturing of Snacks	06.07. - 08.07.
S	PSO-29	Fabricación Industrial de Galletas	13.07. - 24.07.
E	PEO-109	Cookie, Cracker and Biscuit Manufacturing	05.10. - 16.10.
D	PND-29	Extrusionstechnologie in der Lebensmittelherstellung	28.10. - 30.10.
DE	SIS-19	Backwaren & Snack Symposium 2009 / Biscuits & Snack Symposium 2009	10.11. - 11.11.

Sonstiges / Other Events

D	TNA-19	Techniker-Tag	21.01. - 22.01.	
D	SNA-49	Health & Nutrition Claims - Neue Chancen und Beschränkungen für Entwicklung, Produktion und Vermarktung	17.03.	neu
D	FAS-19	Fachseminar für Auszubildende des Süßwarenhandels	20.04. - 24.04.	
D	SNA-79	Anleitung zum Aufbau einer systematischen Produktentwicklung	06.05.	
D	SNS-19	Basiskurs Süßwaren für Vertrieb	19.05. - 20.05.	neu
D	SNA-89	Produktionsplanung	26.05.	
DE	SIA-19	Petfood Update 2009	23.06. - 24.06.	
DE	SIA-29	Symposium Healthy Sweets - Süßwaren im Wandel der Zeit Symposium Healthy Sweets - Sweets Changing with the Times	29.09. - 30.09.	new
DEF	SIE-19	INTER-EIS 2009 / INTER-ICE 2009	30.11. - 02.12.	

Qualitätsmanagement

D	SNA-19	Der neue BRC/IoP Standard 2008 für Verpackungshersteller und seine Auswirkungen und Akzeptanz in der Lebensmittelindustrie	02.02. - 03.02.
D	SNA-29	HACCP in Theorie und Praxis	02.03. - 03.03.
D	SNA-39	HACCP / Eigenkontrolle für Fortgeschrittene	04.03. - 05.03.
D	SNA-59	HACCP-Systeme für die Lebensmittelverpackung: BRC/IoP – DIN EN 15593 – ISO 22000 Aktuelle Forderungen und Lösungen	06.04. - 07.04.
D	SNA-69	Hygienemanagement und Hygienestandards in der Lebensmittelindustrie	04.05. - 05.05.
D	SNA-99	Interne Audits und Lieferantenaudits in der Lebensmittelindustrie	04.06. - 05.06.
D	SNA-109	Aufbau eines Qualitätsmanagementsystems nach ISO 22000: Forderungen, Bestandteile...	21.09. - 22.09.
D	SNA-119	Train-the-Trainer: Lehrmethoden für Hygienebeauftragte	12.10. - 13.10.
D	SNA-129	Qualitäts- und Hygieneaudits / Interne Audits und Lieferantenaudits in der Lebensmittelindustrie	09.11. - 10.11.

Sie finden dieses Programm im Internet - You will find the programme at our website - Vous trouverez ces programmes sur internet - Encontrará estos programas en internet - www.zds-solingen.de

Dates subject to change - Termine unter Vorbehalt - Dates sous réserve de modification

Tel.: +49-(0)212 - 5961 - 32
Fax: +49-(0)212 - 5961 - 33
<http://www.zds-solingen.de>
schmidt@zds-solingen.de

ZDS
Seminar-Service
De-Leuw-Str. 3 - 9
42653 Solingen
DEUTSCHLAND



Nur für Programmanforderungen

Only for distribution of programme brochures

Seulement afin de recevoir les programmes

Sólo para recibir los programas

Name/Vorname/First Name - Nom/Prénom - Nombre

Firma - Company - Entreprise - Empresa

Adresse - Address - Dirección

Telefon - Phone - Téléphone - Teléfono

Fax

E-Mail

Wir sind an der Zusendung folgender Programme interessiert (Jeweils 6 - 8 Wochen vor Seminarbeginn erhältlich) • We are interested to be informed about the following seminars (Available 6 - 8 weeks before the seminar date) • Nous sommes intéressés aux informations sur des séminaires suivants (Disponible 6 - 8 semaines avant la date du séminaire) • Deseamos informaciones sobre los siguientes actos (Disponible 6 - 8 semanas antes de la fecha del seminario)

Seminar-Nr. einsetzen:

Fill in seminar code:

Veillez inscrire le numéro du séminaire, s.v.p.:

Anote el No. del seminario:

<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>

Your advantage:

If more than one member of a company is taking part in international ZDS events, the charge is reduced by 25 % for all participants after the first.

Votre avantage:

Si plusieurs personnes d'une même entreprise participent aux manifestations internationales de la ZDS, une réduction de 25 % est consentie à partir du 2ème participant.

Su ventaja:

Si participan varios miembros de una empresa en actos internacionales de la ZDS, las tasas se reducen en un 25 % a partir del segundo participante.

Ihr Vorteil:

Nehmen mehrere Mitglieder eines Unternehmens an internationalen ZDS-Veranstaltungen teil, reduziert sich die jeweilige Gebühr ab dem 2. Teilnehmer um 25 Prozent.

Fotos / Photos: ZDS, Photolia.com



Herausgeber: ZDS Zentralfachschule der Deutschen Süßwaren-wirtschaft e.V. , De Leuw-Str. 3-9, 42653 Solingen, DEUTSCHLAND, Verantwortlich für den Inhalt: Andréa Pernot-Barry, ZDS, Eigendruck im Selbstverlag
Tel.: +49 - (0)212 - 59 61 - 0 / Fax: +49 - (0)212 - 59 61 - 61
Internet: <http://www.zds-solingen.de>
ZDS Seminar-Planung: Tel.: +49-(0)212 - 59 61 - 12
Fax: +49-(0)212 - 59 61 - 61 / E-Mail: info@zds-solingen.de