

# ANMELDEFORMULAR

Anmeldung zum Praktikum: PND-19

## Einführung in die industrielle Backwarenherstellung

15. - 17. April 2009

ZDS Zentralfachschule der  
Deutschen Süßwarenwirtschaft e.V.  
De-Leuw-Str. 3-9  
42653 Solingen  
Tel.: 0212 - 59 61-32  
FAX: 0212 - 59 61-33

\_\_\_\_\_  
Vor- und Zuname, Titel

\_\_\_\_\_  
Firmenname

\_\_\_\_\_  
Firmenanschrift

\_\_\_\_\_  
Tel.

\_\_\_\_\_  
Fax

\_\_\_\_\_  
E-Mail

\_\_\_\_\_  
Bestell-Nr. (falls seitens Ihrer Buchhaltung erforderlich)

**Hotelreservierung erwünscht:**

vom: \_\_\_\_\_ bis: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Datum / Unterschrift

Bei Zahlung der Seminargebühr mit Kreditkarte bitte ausfüllen:

VISA  EURO-/MASTERCARD  DINERS CLUB

gültig bis: ...../.....

.....  
Kreditkarten-Nr.

**Termin:** Mittwoch, 15. April 2009, 10.00 Uhr  
bis Freitag, 17. April 2009, 12.45 Uhr

**Ort:** Zentralfachschule der Deutschen  
Süßwarenwirtschaft e.V.  
De-Leuw-Str. 3-9, 42653 Solingen

**Anmeldung:** ZDS Seminar-Service  
Telefon: 0212 / 59 61 -32  
Fax: 0212 / 59 61 -33

**Gebühr:** Mitglieder Verein ZDS € 995,--  
Nicht-Mitglieder € 1.320,--

**Seminar-Nr.:** PND-19

☛ **Bitte bringen Sie geeignete  
Arbeitskleidung für die Praxis mit!**

### Allgemeine Geschäftsbedingungen

**Anmeldungen:** Bei unseren Veranstaltungen ist teilweise die Zahl der Teilnehmer begrenzt. Wir erbitten daher Ihre schriftliche Anmeldung möglichst frühzeitig. Die Anmeldung ist verbindlich, sobald sie schriftlich bestätigt wird.

**Teilnahmebedingungen:** Die Teilnahmegebühr wird mit Erhalt der Rechnung ohne jeden Abzug fällig. Sie ist für die ZDS spesenfrei zu überweisen. Sie haben auch die Möglichkeit, mit Kreditkarte zu bezahlen (Visa / Euro- / Mastercard / Diners Club). Teilnahme nur möglich nach Eingang der Zahlung vor Veranstaltungsbeginn. Meldet eine Firma zwei oder mehr Teilnehmer zu einer Veranstaltung an, so wird je Teilnehmer ein Nachlass von 5% auf die jeweilige Teilnahmegebühr gewährt.

**Anreise/Übernachtung:** Eine Anreisebeschreibung werden wir Ihnen mit der Anmeldebestätigung zusenden. Evtl. anfallende Kosten für Übernachtung sind in der Teilnahmegebühr nicht enthalten. Auf Wunsch sind wir bei der Reservierung von Hotelzimmern gerne behilflich.

**Durchführung:** Die ZDS behält sich den Wechsel von Referenten und/oder Verschiebungen bzw. Änderungen im Veranstaltungsablauf vor. Die Teilnehmerzahl ist begrenzt. Bei Überbuchung bemüht sich die ZDS um schnelle Mitteilung eines Wiederholungstermins. Bei nicht ausreichender Teilnehmerzahl behält sich die ZDS vor, die Veranstaltung abzusagen oder zu verlegen. Bei Demonstrationen außerhalb der ZDS kann der Veranstalter nicht für die Teilnahme von Mitbewerbern garantieren. Soweit Zusammenfassungen der Referate verteilt werden, sind diese in der Sprache abgefasst, in der die jeweiligen Referate gehalten werden.

**Abmeldung:** Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir bei Rücktritt bis zu zwei Wochen vor Veranstaltungsbeginn 10%, bis zu einer Woche vor Veranstaltungsbeginn 50%, innerhalb einer Woche vor Veranstaltungsbeginn 100% als Bearbeitungsgebühr berechnen. Selbstverständlich wird ohne zusätzliche Kosten ein Ersatzteilnehmer akzeptiert.

Muss die Veranstaltung seitens des Veranstalters aus organisatorischen oder sonstigen Gründen abgesagt werden, wird die Teilnahmegebühr in voller Höhe erstattet.

**Haftung:** Muss eine Veranstaltung aus Gründen ausfallen, welche die ZDS zu vertreten hat, so werden lediglich bereits bezahlte Teilnahmegebühren erstattet. Weitergehende Ansprüche sind ausgeschlossen.

**Datenschutz:** Im Hinblick auf die Bestimmungen des Bundesdatenschutzgesetzes weisen wir darauf hin, dass die Anschriften unserer Interessenten und unserer Teilnehmer gespeichert werden, um ihnen Programme und Veranstaltungsinformationen der ZDS zusenden zu können.



Zentralfachschule der Deutschen Süßwarenwirtschaft e.V.



## Einführung in die industrielle Backwarenherstellung

15. - 17. April 2009

ZDS-Praktikum  
PND-19

Kurs Sprache:  
Deutsch

## Einführung in die industrielle Backwarenherstellung

### Welchen Inhalt hat das Praktikum?

Dieses Programm führt in die Grundlagen der industriellen Herstellungsprozesse ausgewählter Backwaren ein. Im Rahmen der Veranstaltung wird neben Vorträgen über wichtige Rohstoffe, deren Gewinnung und Eigenschaften, dem Knet-, Formgebungs- und Backprozess auch die praktische Produktherstellung in den Vordergrund gestellt.

Hierfür stehen z.B. eine Versuchsbackstraße mit Gebäckformer und Stahlbandofen, ein Waffelbackautomat sowie weitere Maschinen zur Verfügung. Insbesondere werden dabei Mürbegebäcke, Lebkuchen und Waffeln berücksichtigt.

### Das Ziel des Praktikums ist,

... den Teilnehmern Grundlagen über Rohstoffe zu vermitteln und den derzeitigen Stand der Herstellungstechnologie zu vermitteln.

... Neuartige Produktideen und Verfahrenstechniken vorzustellen und zu diskutieren.

### Wer sollte dieses Praktikum besuchen?

Die Veranstaltung richtet sich besonders an Mitarbeiter aus der Produktentwicklung / Anwendungstechnik, dem Marketing / Verkauf und der Zuliefererindustrie, die mehr Verständnis für industrielle Prozesse gewinnen möchten, an Mitarbeiter, die neu in der Backwarenbranche sind, sowie an Mitarbeiter aus der Produktion, denen hier im Praktikum die Möglichkeit gegeben wird, ihr Fachwissen aufzufrischen bzw. zu erweitern. Daneben gibt es ausreichend Gelegenheit über fach-spezifische Probleme der industriellen Backwarenherstellung mit den Praktikumsteilnehmern und den Referenten zu diskutieren.

#### Kursleitung:

Martin Stiene, ZDS, Solingen

#### Referenten:

**Dirk Clauß**, Nordzucker AG, Braunschweig

**Jacqueline Hembach**,

Worlée NaturProdukte GmbH, Hamburg

**Dipl.-Ing. Theo Koch**,

Diosna Dierks & Söhne GmbH, Osnabrück

**Oliver Kordbarlag**, Sollich KG, Bad Salzufflen

**Dipl.-Ing. Ulf Müller**,

Kampffmeyer Mühlen GmbH, Hameln

**Mark Pernkopf**, Werner & Pfleiderer, Tamm

**Norbert Schwarz**, Franz Haas Waffel- und Keksanlagen-Industrie GmbH, Leobendorf

**Udo Theisejans**,

Walter Rau Neusser Öl u. Fett AG, Neuss

## Programm - Änderungen vorbehalten-

### Mittwoch, 15. April 2009

- 10.00 **Begrüßung**  
ZDS
- 10.10 **Klassifikation von Backwaren**  
– Marktübersicht und Mustervorstellung  
M. Stiene

#### ROHSTOFFE

- 10.30 **Getreidemahlerzeugnisse**  
– Arten und funktionelle Eigenschaften  
Dipl.-Ing. U. Müller
- 11.30 Kaffeepause
- 11.50 **Fette**  
– Fetttypen und funktionelle Eigenschaften  
U. Theisejans
- 12.20 **Zucker**  
– Zuckerarten und funktionelle Eigenschaften  
D. Clauß
- 13.00 Mittagessen
- 14.00 **Chemische Backtriebmittel**  
N.N.

#### PROZESSE

- 14.30 **Misch- und Knetprozess**  
– Knetvorgang  
– Knetter / Mischer-Klassifikation  
– Steuerung des Knetprozesses  
T. Koch
- 15.00 Kaffeepause
- 15.30 **Teigaufbereitung/-formung**  
– Gebäckformer  
– Schnitt-/Dressiermaschinen  
M. Drees
- 16.00 **Ofentechnologie**  
– Arten der Wärmeübertragung  
– Ofenklassifikation  
– Backprofil  
M. Pernkopf

#### GEBÄCKARTEN

- 16.30 **Herstellungstechnologie Mürbegebäcke**  
– Rezeptur  
– Besonderheiten der Herstellung  
– Form-, Schnitt-, Dressiergebäck  
M. Stiene
- 17.00 Ende des ersten Tages / Abendessen

### Donnerstag, 16. April 2009

- 9.00 **Herstellungstechnologie Flach- und Hohlwaffeln**  
– Rezeptur  
– Besonderheiten der Herstellung  
– Flach- und Hohlwaffeln  
N. Schwarz
- 9.30 **Praxis:**  
– Mürbegebäck  
– Form-, Schnitt-, Dressiergebäck  
– Flachwaffeln  
– Gefüllte Flach- und Hohlwaffeln  
M. Stiene
- dazwischen Kaffeepause
- 13.00 Mittagessen
- 14.00 **Herstellungstechnologie Brauner Lebkuchen**  
– Rezeptur  
– Besonderheiten der Herstellung  
M. Stiene
- 14.30 **Praxis:**  
– Brauner Lebkuchen  
– Frischteig-, Lagerteigverfahren  
M. Stiene
- 16.00 Kaffeepause
- 16.30 **Herstellungstechnologie Hartkekse**  
– Rezeptur  
– Besonderheiten der Herstellung  
M. Stiene
- 17.00 Ende des zweiten Tages / Abendessen

### Freitag, 17. April 2009

- 9.00 Praxis: **Hartkekse**  
M. Stiene
- 11.00 Kaffeepause
- 11.15 **Veredelung von Backwaren - Eine Übersicht**  
• Einsatz von Füllungen  
• Kombinierte Produkte  
J. Hembach
- 11.45 **Das Überziehen von Feinen Backwaren**  
O. Kordbarlag
- 12.15 End-Diskussion
- 12.45 Ende des Praktikums / Mittagessen