

ANMELDEFORMULAR

Anmeldung zum Praktikum: PNK-19

Einführung

Gummi- und Geleeartikel

14. - 16. April 2009

ZDS Seminar-Service
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: Dienstag, 14.04.2009, 10.00 Uhr bis
Donnerstag, 16.04.2009, 13.30 Uhr

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

Anmeldung: ZDS Seminar-Service
Telefon 0212 / 59 61-32
Telefax 0212 / 59 61-33
E-Mail: schmidt@zds-solingen.de

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

Seminar-Nr.: PNK-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 Reisebeschreibung 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.

ZDS
Solingen



Zentralfachschule der Deutschen Süßwarenwirtschaft e.V.



Einführung

Gummi- und Geleeartikel

14. - 16. April 2009

ZDS-Praktikum
PNK-19

Kursprache:
Deutsch

Einführung in die Herstellung von Gummi- und Geleeartikeln

Welchen Inhalt hat das Praktikum?

„Einführung in die Herstellungstechnologie von Gummi- und Geleeartikeln“ befasst sich in Theorie und Praxis mit der Herstellung dieser speziellen Süßwaren. In einer Reihe von Referaten wird die Herstellung der verschiedenen Gummi- und Geleeartikel vorgestellt, auf Anwendungsparameter hingewiesen, und es werden mögliche Fehlerquellen besprochen.

Diskussionen bieten den Teilnehmern darüber hinaus die Möglichkeit, sich mit dem Moderator und den Referenten über konkrete Aufgabenstellungen und Anforderungen auseinanderzusetzen und in diesem Zusammenhang Lösungsansätze für die eigenen Problemstellungen zu finden.

Was ist das Ziel dieses Praktikums?

Schwerpunkte dieses Praktikums sind, die Theorie durch hautnahe Praxis besser zu verstehen sowie Herstellungsprobleme und Qualitätseinflüsse zu erkennen und zu lösen.

Wer sollte den Kurs besuchen?

Dieser Kurs richtet sich an Einsteiger in die Materie, Mitarbeiter der Produktion und der Qualitätssicherung zur Vertiefung des vorhandenen Wissens sowie Marketing- und andere Mitarbeiter, die nicht unmittelbar in die Produktion eingebunden sind, aber die Theorie und Praxis verstehen bzw. sich einen Überblick verschaffen wollen.

Kursleitung:

Aleksander Madej, Fachlehrer und Lebensmitteltechnologie, ZDS, Solingen

Referenten

Melanie Breidung, Merck, Darmstadt

Uwe Berning, Cargill Deutschland, Krefeld

Dipl.-Ing. Markus Dittrich,

Klößner Hänsel, Processing GmbH, Hannover

Alexandra Fliegel, Kaul GmbH, Elmshorn

Michael Grzenea, Gelita AG, Eberbach

Timo Gloe, Winkler & Dünnebier, Rengsdorf

Dipl.-Chem. Christopher Krüger,

Danisco Deutschland, Niebüll

Dipl. – Ing. Uwe Möllhoff,

Herbstreith & Fox Pektinfabrik, Neuenbürg

Petra Thiele, GNT Europe GmbH, Aachen

Otwin Winter,

Silesia Gerhard Hanke GmbH & Co KG, Neuss

N.N. C.E.Roeper GmbH, Hamburg

PROGRAMM Änderungen vorbehalten

Dienstag, 14. April 2009

- 10.00 Begrüßung und Einführung mit Produktvorstellung
- 10.30 **Übersicht der Rohstoffe und Verarbeitung von Gummi- und Geleeartikeln**
Alexander Madej
- 11.15 Kaffeepause
- 11.30 **Gelatine in der Anwendung**
Michael Grzenea
- 12.15 Demonstration: **Herstellung eines Gelatine-Gummi-Artikels mit einem Druckauflöser**
Alexander Madej
- 13.00 Mittagessen
- 14.00 **Stärke as Geliemittel**
Uwe Berning
- 14.45 Demonstration: **Herstellung eines Stärke-Gummi-Artikels mit einem Jetkocher**
Alexander Madej
- 15.30 **Agar-Agar: Herkunft und Gewinnung**
N.N., C.E. Roeper
- 16.00 Kaffeepause
- 16.15 Praxis: **Herstellung eines Agar-Agar-Gelees mit dem Princess-Kocher**
Alexander Madej
- 17.00 **Gummi Arabicum: Herkunft und Anwendung**
N.N., C.E. Roeper
- 17.30 Abschlussdiskussion
- 18.00 Ende des ersten Tages / Abendessen

Mittwoch, 15. April 2009

- 09.00 **Verwendung von Perlglanzprodukten bei Gummi- und Geleeartikeln**
Melanie Breidung
- 09.30 **Möglichkeiten der Weiterverarbeitung Von Gummi- und Geleeartikeln**
Alexander Madej

- 10.00 Praxis: **Herstellung von Pektin durch Handkochen – Analyse möglicher Fehler**
Alexander Madej
dazwischen Kaffeepause
- 12.15 **Herstellungstechnologie vom Kochen bis zum industriellen Gießen**
Markus Dittrich
- 13.00 Mittagessen
- 14.00 **Einsatz von Polydextrose in Gummi- und Geleeartikeln**
Dipl.-Chem.Christopher Krüger
- 14.45 Kaffeepause
- 15.00 Praxis: **Herstellung von zuckerfreien und zuckerreduzierten Produkten**
Alexander Madej
- 17.00 Praxis: **Ausputern und Überziehen der hergestellten Produkte**
Alexander Madej
Abschlussdiskussion
- 18.00 Ende des zweiten Tages / Abendessen

Donnerstag, 16. April 2009

- 09.00 **Aromatisierung von Gummi- und Geleeartikeln**
Otwin Winter
- 09.45 **Färbung von Gummi- und Geleeartikeln**
Petra Thiele
- 10.15 **Einsatz von Trennmitteln in Gummi- und Geleeartikeln**
Alexandra Fliegel
- 11.00 Kaffeepause
- 11.15 **One Shot-Verfahren bei Gummi- und Geleeartikeln**
Timo Gloe
- 11.45 Demonstration: **One Shot-Verfahren**
Timo Gloe
- 12.00 **Beeinflussung der Konsistenz von Gummi- und Geleeartikeln durch Pektin**
Uwe Möllhoff
- 13.00 Abschlussdiskussion
- 13.30 Ende des Praktikums / Mittagessen