

ZDS News 3²⁰09



Central College of the German
Confectionery Industry

Zentralfachschule der Deutschen
Süßwarenwirtschaft e.V.



BISCUITS & SNACKS SYMPOSIUM BACKWAREN & SNACK SYMPOSIUM

10. - 11.11.2009

International ZDS Seminar SIS-19
simultaneous translation
English / German

Internationales ZDS Seminar SIS-19
Simultanübersetzung
Englisch / Deutsch

Beginning Tuesday, 10.11.2009, 10:00
End Wednesday, 11.11.2009, 16:30
Location ZDS, De-Leuw-Str. 3-9,
42653 Solingen, Germany

The production of snacks and baked goods boasts many similarities. Thus the joint symposium will take a look at current trends in the raw materials sector and in process engineering, which are of interest for both areas.

This year, we are especially focusing on global process optimization with presentations from people with practical experience for those working in daily practice. We are also taking a look at legal issues and alternative formulations and functional ingredients.

Aside from the presentations, there will be many opportunities to get to know each other, exchange experiences and to discuss with experts of the industry many current issues and new developments. The exhibition in the lobby downstairs, within the scope of the Technology Platform, will provide an even better opportunity to get more profound information on technical matters from machine manufacturers.

The highlights of this year's conference are the following:

- Trends & Markets
- Raw Materials Availability
- New Technologies
- Legal Issues
- Quality Assurance
- Alternative Formulations
- Process Optimization

Target group: The baking, snack and ancillary industries: Management, research and development, marketing, production and quality management, as well as all experts from research and science.



Beginn Dienstag, 10.11.2009, 10:00 Uhr
Ende Mittwoch, 11.11.2009, 16:30 Uhr
Veranstaltungsort ZDS, De-Leuw-Str. 3-9,
42653 Solingen, Deutschland

Die Herstellung von Snacks und Backwaren weist viele Gemeinsamkeiten auf. Daher sollen in einem kombinierten Symposium aktuelle Trends im Rohstoffbereich und in der Verfahrenstechnik dargestellt werden, die für beide Bereiche von Interesse sind.

Dieses Jahr werfen wir ein besonderes Augenmerk auf die globale Prozessoptimierung mit Vorträgen aus der Praxis für die Praxis. Auch beschäftigen wir uns mit rechtlichen Fragen und mit alternativen Rezepturen mit funktionellen Zutaten.

Neben den Vorträgen wird es viele Gelegenheiten geben, sich kennen zu lernen, Erfahrungen auszutauschen und mit Experten dieser Industrie über aktuelle Themen und neue Entwicklungen zu diskutieren. Die Foyer-Ausstellung, im Rahmen der Technologie-Plattform, bietet eine zusätzliche Gelegenheit technische Themen mit Maschinen-Herstellern zu vertiefen.

Schwerpunkte der diesjährigen Veranstaltung:

- Trends & Märkte
- Rohstoffverfügbarkeit
- Neue Technologien
- Rechtslage
- Qualitätssicherung
- Alternative Rezepturen
- Prozessoptimierung

Zielgruppe: Backwaren-, Snack- und Zulieferindustrie: Geschäftsleitung, Forschung und Entwicklung, Marketing, Produktion und Qualitätsmanagement sowie alle Experten aus Forschung und Wissenschaft.

Chaired by / Moderatoren:

Andreas Coppenrath, Coppenrath Feingebäck GmbH, Geeste / D
Dr. Friedrich Sprengel, Elzer Backwaren GmbH, Elze / D

website: www.zds-solingen.de

Tuesday, 10 November 2009 / Dienstag, den 10. November 2009

- 10:00 Welcome / Begrüßung
 10:05 Objectives of the Symposium / Ziel des Symposiums
- TRENDS & MARKETS / TRENDS & MÄRKTE**
- 10:10 Development of the European Snack Market /
 Entwicklung des europäischen Snack-Markts
 Dr. Sabine Seggelke, European Snacks Association, Brussels / B
- 10:40 Discussion / Diskussion
- 10:50 Successful Product Branding by Making Use of Neuropsychological Findings /
 Erfolgreiches Produktbranding durch Nutzung
 neuropsychologischer Erkenntnisse
 Günter Uhlig & Holger Prüßner, SOLUTIONS Branding & Design
 Companies AG, Hamburg / D
- 11:20 Discussion / Diskussion
- LEGAL ISSUES / RECHTSLAGE**
- 11:30 Nutritional Profiles, Claims Regulation /
 Nährwertprofile, ClaimsVO
 RA Dr. Carsten Bernoth, BDSI, Bonn / D
- 12:00 Discussion / Diskussion
- 12:10 Natural Flavours / Natürliche Aromen
 Jacco Dekker, IFF – International Flavour & Fragrances Inc.,
 Hilversum / NL
- 12:40 Discussion / Diskussion
- 12:50 Lunch / Mittagessen
- 14:00 Food Law, Product Safety, Recall of Foodstuff / Lebensmittelrecht, Produktsicherheit, Rückholaktionen
 Dr. Markus Grube, KRELL & WEILAND Rechtsanwälte, Gummersbach / D
- 14:30 Discussion / Diskussion
- QUALITY ASSURANCE / QUALITÄTSSICHERUNG**
- 14:40 Foreign Body Detection in Foodstuff – State-of-Art in the Industry /
 Erkennung von Fremdkörpern in Lebensmitteln – aktueller Stand in der Industrie
 Harald Schweflinghaus, Florin GmbH, Willich / D
- 15:10 Discussion / Diskussion
- 15:20 A New Opportunity for Dry-Cleaning of Plants for Baking Mixtures to Minimize Cross-Contamination
 of Allergens /
 Eine neue Möglichkeit zur trockenen Reinigung von Anlagen für Backmischungen zur Minimierung
 der Verschleppung von Allergenen
 Dr. Knut Franke, DIL, Quakenbrück / D
- 15:50 Discussion / Diskussion
- 16:00 Coffee break with Foyer Exhibition / Kaffeepause mit Foyer Ausstellung
- FUNCTIONAL INGREDIENTS / FUNKTIONELLE ZUTATEN**
- 16:30 Waxy Wheat, a Highly Functional Ingredient for the Food Industry /
 Waxy Weizen, ein Rohstoff mit hoher funktioneller Eigenschaft
 Dr. Norbert Wachter, Kampffmeyer Food Innovation GmbH, Hamburg / D
- 16:50 Discussion / Diskussion
- 17:00 Functional Food – from Conception to Realization /
 Functional Food – der Weg von der Idee bis zur Umsetzung
 Xaver Steiner, Kyberg Ernährung GmbH, Oberhaching / D
- 17:45 Discussion / Diskussion
- 18:00 End of the first day – buffet dinner /
 Ende des ersten Tages / Festliches Büffett



Wednesday, 11 November 2009 / Mittwoch, den 11. November 2009

- TECHNOLOGY PLATFORM / TECHNOLOGIEPLATTFORM**
- 09:00 Topic 1: Process Technology Bakery Products – Key Factors in Modern Machine Engineering /
Prozesstechnologie Dauerbackwaren – Schlüsselfaktoren im modernen Maschinenbau
Matthias Drees, OKA – Spezialmaschinenfabrik KG GmbH & Co, Darmstadt / D
- 09:15 Discussion / Diskussion
- 09:20 Topic 2: Production of Wafer Products from all over the World /
Herstellung von Waffelprodukten aus aller Welt
Winfried Heil, Hebenstreit GmbH, Mörfelden / D
- 09:35 Discussion / Diskussion
- 09:40 Topic 3: Innovations in Aeration and Piping Technology /
Innovationen in Schaum- und Dressiertechnologie
Adriaan Garritsen, Haas-Mondomix B.V., Almere / NL
- 09:55 Discussion / Diskussion
- ALTERNATIVE FORMULATIONS / ALTERNATIVE REZEPTUREN**
- 10:00 Trehalose – a New Approach to Bakery Industry /
Trehalose – ein neuer Ansatz in der Backwaren Industrie
Hans-Jürgen Seitz, Georg Breuer GmbH, Königstein / D
- 10:20 Discussion / Diskussion
- 10:25 New Solution for Fat Reduction in Cake /
Neue Möglichkeit zur Fettreduktion in Backwaren
Alison Knight, National Starch Food Innovation, Manchester / GB
- 10:55 Discussion / Diskussion
- 11:00 Coffee break with Foyer Exhibition / Kaffeepause mit Foyer Ausstellung
- OVERALL PROCESS OPTIMIZATION / GESAMT-PROZESSOPTIMIERUNG**
- 11:40 Novel Approaches for the Production and Utilization of liquid Baked Goods /
Neuartige Ansätze zur Herstellung und Nutzung von flüssigen Backwaren
Prof. Dr. Klaus Lösche, ttz Bremerhaven / D
- 12:10 Discussion / Diskussion
- 12:20 Utilization of Food Residues in Biogas Plants /
Verwertung von Lebensmittelreststoffen über Biogasanlagen
Prof. Rupert Binnig, Fachhochschule Trier / D
- 12:50 Discussion / Diskussion
- 13:00 Lunch / Mittagessen
- 14:00 Bahlsen, from Lean Production to Lean Company / Bahlsen, von der Lean Produktion zur Lean Company
Steffen Weise & Helge Wieneke, Bahlsen GmbH & Co. KG, Hannover / D
- 14:40 Discussion / Diskussion
- RAW MATERIALS AVAILABILITY / ROHSTOFFVERFÜGBARKEIT**
- 14:50 The Availability of Resources and Prices for Milk and Whey Products in the Light of the Current Global
Economic Developments / Verfügbarkeit von Ressourcen und Preisentwicklungen für Milch und
Molkeprodukte vor dem Hintergrund der aktuellen weltweiten wirtschaftlichen Entwicklungen
Georg Herbertz, IMQ Institut für Milchwirtschaftliche Qualitätsfragen, Kempten / D
- 15:20 Discussion / Diskussion
- 15:30 Coffee break / Kaffeepause
- 15:50 Optimization of Oils and Fats in Bakery Products and the Availability of Raw Materials /
Optimierung von Ölen und Fetten in Backwaren und ihre Rohstoffverfügbarkeit
Nils Hinrichsen, ADM Hamburg AG / D
- 16:20 Discussion / Diskussion
- 16:30 Summary and conclusion – end of conference /
Zusammenfassung und Schlussfolgerung - Ende der Konferenz



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

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

Name / Nachname _____
 First name / Vorname _____
 Company / Firma _____
 Company address /
 Firmenadresse _____
 Country / Land _____
 Phone (with country code) / Tel. _____
 Fax _____
 E-mail _____

Registration & ZDS - Seminar-Service
Hotel reservation: Phone +49-(0)212-59 61-32
 Fax +49-(0)212-59 61-33
 E-mail: s.steinmetz@zds-solingen.de
Fee: Member of the ZDS Association 1.210,- Euro
 Non-member: 1.490,- Euro

25% deduction after the first participant of the same company
Seminar-No.: SIS-19

By paying seminar fee with credit-card please fill in:

VISA Euro-/MasterCard Diners Club
 Valid dates:
 No. of credit-card:

Hotel reservation: yes no

Date of arrival Date of departure

Signature (with company stamp) _____ Date _____

Anmeldung & ZDS - Seminar-Service
Hoteldeservierung: Telefon +49-(0)212-59 61-32
 Fax +49-(0)212-59 61-33
 E-mail: s.steinmetz@zds-solingen.de
Gebühr: Mitglieder Verein ZDS 1.210,- Euro
 Nicht-Mitglieder 1.490,- Euro

25% Rabatt ab dem 2. Teilnehmer eines Unternehmens
Seminar-Nummer: SIS-19

Nur auszufüllen bei Zahlung der Seminargebühren mit Kreditkarte:

VISA Euro-/MasterCard Diners Club
 Gültig bis Ende:
 Kreditkarten-Nr.:

Hoteldeservierung erwünscht ja nein

Ankunft Abreise

Unterschrift mit Firmenstempel _____ Datum _____

Terms of participation

Registration: The number of participants in our seminars is sometimes limited. We therefore kindly request that you register in writing with ZDS as soon as possible. Registration is binding as soon as it is confirmed by ZDS in writing.
Fees for participation: Fees in full are due upon receipt of invoice before the beginning of the seminar. Money transfers to ZDS are to be made free of charge for ZDS. Please send money only after having been invoiced.
 Attendance possible only after receipt of advance payment. Credit-Cards (VISA / EURO-/MASTER-CARD / DINERS CLUB) are accepted. If two or more participants are registered by the same company to this event, each participant after the first receives a deduction of 25% on the fee.
Travel / Accommodation: Travel information and directions will be sent out with the registration confirmation. Costs incurred for possible overnight accommodations are not included in the seminar fee. If requested we will be glad to help with hotel reservations.
Organisation: ZDS reserves the right to change speakers and/or shift or change the programme schedule. The number of participants is limited, and in case of overbooking, ZDS will give information on a repeat seminar as soon as possible. If there is insufficient participation, ZDS reserves the right to cancel or postpone a seminar. ZDS can not guarantee the attendance of competitors at demonstration events held outside its premises. If conference proceedings are distributed, they will be written in the language in which they were presented.
Cancellation: Please understand that we have to charge 10% of the seminar fee for cancellations up to two weeks and 50% for cancellations up to one week prior to the seminar for administrative expenses. Later cancellations will be invoiced with 100% of the seminar fee. We will certainly accept a substitute participant without additional costs. If the event is cancelled by the organiser, the fee will be reimbursed totally.
Liability: In the event that seminars are cancelled for reasons for which ZDS is responsible, reimbursement is limited to refunding already paid seminar fees. Any further claims are excluded.
Protection of Personal Data: In compliance with the stipulations of the German Federal Law on Protection of Personal Data we hereby inform you that addresses of interested persons and seminar participants will be electronically stored with the intention to forward programmes and seminar information of ZDS.

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 und ist vor Seminarbeginn spesenfrei für die ZDS zu überweisen. Bitte veranlassen Sie die Überweisung erst nach Erhalt der Rechnung. Teilnahme nur möglich nach Eingang der Zahlung vor Veranstaltungsbeginn. Sie haben auch die Möglichkeit, mit Kreditkarte zu bezahlen (Visa / Euro-/MasterCard / Diners Club). Meldet eine Firma zwei oder mehr Teilnehmer zu dieser internationalen Veranstaltung an, wird ab dem zweiten Teilnehmer ein Nachlass von 25% 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 Veranstaltungsteilnehmer gespeichert werden, um ihnen Programme und Veranstaltungsinformationen der ZDS zusenden zu können.

