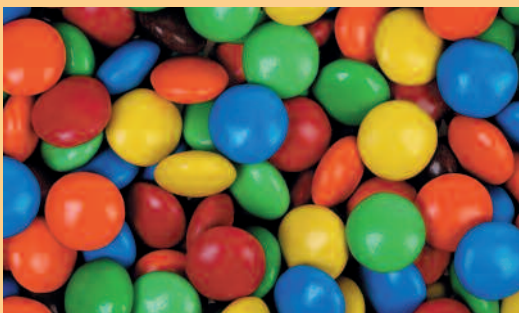


### Zentralfachschule der Deutschen Süßwarenwirtschaft e.V.

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](http://www.zds-solingen.de)

### PROGRAMM 2010



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 2010 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 2010



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 2010 the latest technologies, trends and developments in the confectionery industry. Competent experts will be demonstrating practically-orientated approaches to problem solving 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 2010



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 2010, 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 2010



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 2010 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 2010 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 2010 году об актуальных технологиях, тенденциях и разработках "слад кой" отрасли. Компетентные эксперты представляют ориентированные на практику концепции решений и инновационные стратегии. Предприятиям и их сотрудникам, использующим данные импульсы, гарантирован успех на рынке также и в будущем!

# Annual Programme 2010 – Jahresprogramm 2010

D: Deutsch - E: English - S: español - F: français - R: русский - J: 日本語

## Schokoladentechnologie / Chocolate Technology

E	PEO-10	Practical Course in Chocolate Manufacturing	18.01. - 22.01.	
J	PJO-10	チョコレートとチョコレート製菓の上級コース Advanced Course in Chocolate Manufacturing (Japanese)	25.01. - 29.01.	new
F	PFO-10	Workshop Bonbons au Chocolat	09.02. - 11.02.	
D	PNC-10	Einführungspraktikum Schokolade	29.03. - 31.03.	
D	PNK-20	Herstellung von Pralinen	10.05. - 12.05.	
S	PSO-10	Prácticas sobre Chocolate y Confités: Parte II: Chocolate	27.09. - 08.10.	
E	PEO-90	Practical Course in Chocolate and Sugar Confectionery Part II: Chocolate (4 weeks)	08.11. - 03.12.	
D/E/F	SIC-10	SCHOKO-TECHNIK 2010 / CHOCOLATE TECHNOLOGY 2010 / CHOCO-TECHNIQUE 2010	07.12. - 09.12.	

## Zuckerwarentechnologie / Sugar Confectionery Technology

D	PNZ-10	Workshop Hartkaramellen	24.03.	neu
D	PNZ-20	Einführung Zuckerwaren (Hart- u. Weichkaramellen)	06.04. - 08.04.	
D	PNK-10	Einführungspraktikum Gummi- und Geleeartikel	12.04. - 14.04.	
D	PNZ-30	Workshop zuckerfreie Hartkaramellen	11.05.	neu
F	PFO-20	Cours Pratique de Confiserie	17.05. - 21.05.	
D/E	SIZ-10	SWEET TEC 2010: Kostenreduktion bei der Herstellung von Zuckerwaren / Cost Cutting in Sugar Confectionery Production	01.06. - 02.06.	
E	PEO-20	Practical Course in Gums & Jellies	07.06. - 11.06.	
E	PEO-40	Practical Seminar in Chewing Gum & Bubble Gum Technology	29.06. - 01.07.	
R	PRO-10	Практический курс по производству кондитерских изделий / Practical Course in Sugar Confectionery (Russian)	19.07. - 23.07.	
E	PEO-60	Panning Course	26.07. - 30.07.	
E	PEO-70	Introduction Sugar Confectionery	02.08. - 06.08.	
S	PSO-10	Prácticas sobre Chocolate y Confités Parte I: Confitería	30.08. - 24.09.	
D	SNZ-10	Verfahrenstechnik für Zuckerwaren	29.09. - 30.09.	
E	PEO-90	Practical Course in Chocolate and Sugar Confectionery, Part I: Sugar Confectionery (4 weeks)	11.10. - 05.11.	
D	PNZ-40	Herstellungstechnologie Dragees	22.11. - 26.11.	

## Messen / Trade Fairs

### ZDS Mitgliederversammlung / Ordinary Members' Meeting

Messe	ISM, Köln – Cologne ProSweets	31.01. - 03.02.
ZDS	Mitgliederversammlung / ZDS Ordinary Members' Meeting / ZDS Assemblée Générale	16.06.

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

# Programme Annual 2010 – Programa del Año 2010

D: Deutsch - E: English - S: español - F: français - R: русский - J: 日本語

## Backwaren- und Snack-Technologie / Biscuits and Snack Technology

D	PND-10	Einführung in die industrielle Backwarenherstellung	29.03. - 31.03.
D	PND-20	Waffeln und Füllungen	18.05. - 20.05.
E	PEO-30	Practical Seminar in Biscuit Making	14.06. - 18.06.
E	PEO-50	Introduction to the Industrial Manufacturing of Snacks	19.07. - 21.07.
D	PND-30	Extrusionstechnologie in der Lebensmittelherstellung	26.07. - 28.07.
F	PFO-30	Cours Pratique de Biscuiterie	20.09. - 24.09.
E	PEO-80	Cookie, Cracker and Biscuit Manufacturing	04.10. - 15.10.
D/E	SIS-10	Backwaren und Snack Symposium 2010 / Biscuits and Snack Symposium 2010	09.11. - 10.11.

## Sonstiges / Other Events

D	TNA-10	Techniker-Tag	21.01.	
D	SNA-30	TPM als Managementsystem – Grundlagen	24.02. - 25.02.	neu
D	SNA-40	Innovationsmanagement	11.03.	neu
D	SNA-50	MES (Fertigungsmanagementsysteme) in der Lebensmittelindustrie	20.04.	neu
D	FAS-10	Fachseminar für Auszubildende des Süßwarenhandels	26.04. - 30.04.	
D	SNA-60	Sensorik-Seminar (Milch- und Molkeprodukte für Süßwaren)	04.05. - 05.05.	
D	SNA-80	Einführung eines ERP-Systems am Beispiel SAP	19.05.	neu
D	SNA-90	Produktionsplanung	20.05.	
D	SNA-110	TPM in der betrieblichen Praxis für Meister und betriebliche Vorgesetzte	07.07. - 08.07.	neu
E	SEO-10	Sensory Testing (Milk and Whey Products for Confectioneries)	25.10. - 26.10.	new
D	SNA-140	TPM als Managementaufgabe - Methoden/Struktur/Steuerung	04.11. - 05.11.	neu
D	SNS-10	Süßwaren besser verstehen	15.12. - 16.12.	

## Qualitätsmanagement

D	SNA-10	HACCP in Theorie und Praxis	08.02. - 09.02.	
D	SNA-20	HACCP / Eigenkontrolle für Fortgeschrittene	10.02. - 11.02.	
D	SNA-70	Lieferantenaudits beim Lebensmittelverpackungshersteller: Einführung in die Verpackungsherstellung, Schwerpunkte beim Audit	06.05. - 07.05.	neu
D	SNA-100	Interne Audits und Lieferantenaudits in der Lebensmittelindustrie	09.06. - 10.06.	
D	SNA-120	HACCP für Fortgeschrittene: Wirksamkeitsüberprüfung des Konzeptes im eigenen Betrieb / bei Lieferanten	08.09. - 09.09.	
D	SNA-130	Train the Trainer: Lehrmethoden für Hygienebeauftragte	04.10. - 05.10.	

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](http://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>  
[s.steinmetz@zds-solingen.de](mailto:s.steinmetz@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:**

**Veuillez 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. (exception: CHOCOLATE TECHNOLOGY)

**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. (exception: CHOCOLATE TECHNIQUE)

**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. (excepción: CHOCOLATE TECHNOLOGY)

**Ihr Vorteil:**

Nehmen mehrere Mitglieder eines Unternehmens an internationalen ZDS-Tagungen teil, reduziert sich die jeweilige Gebühr ab dem 2. Teilnehmer um 25 Prozent. (außer für SCHOKO-TECHNIK)

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 - 33  
Internet: <http://www.zds-solingen.de>  
ZDS Seminar-Planung: Tel.: +49-(0)212 - 59 61 - 12  
Fax: +49-(0)212 - 59 61 - 33 / E-Mail: [info@zds-solingen.de](mailto:info@zds-solingen.de)