

ANMELDEFORMULAR

Anmeldung zum Praktikum: PND-10

Einführung in die industrielle Backwarenherstellung

29. - 31. März 2010

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: Montag, 29. März 2010, 10.00 Uhr
bis
Mittwoch, 31. März 2010, 12.30 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
E-Mail:s.steinmetz@zds-solingen.de

Gebühr: Mitglieder Verein ZDS € 1.015,--
Nicht-Mitglieder € 1.350,--

Seminar-Nr.: PND-10

**☛ 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 ab dem 2. Teilnehmer ein Nachlass von 5% auf die 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

29. – 31. März 2010

**ZDS-Praktikum
PND-10**

**Kurssprache:
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 Praktikumssteilnehmern und den Referenten zu diskutieren.

Kursleitung: Martin Stiene, ZDS, Solingen

Referenten:

Dirk CLAUß, Nordzucker AG, Braunschweig

Matthias DREES, Otto Kremmling OKA, Darmstadt

Jacqueline HEMBACH,

Worlée NaturProdukte GmbH, Hamburg

Dipl.-Ing. Reiner HENSELEIT,

Dr. Otto Suwelack, Billerbeck

Dipl.-Ing. Theo KOCH,

Diosna Dierks & Söhne GmbH, Osnabrück

Oliver KORDBARLAG, Sollich KG, Bad Salzuflen

Christian KRONING, Chemische Fabrik Budenheim KG

Dipl.-Ing. Ulf MÜLLER,

Kampfmeyer 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

Montag, 29. März 2010

- 10.00 **Begrüßung**
ZDS
M. Stiene
- 10.10 **Vorstellung der Produktgruppe feine Backwaren**
M. Stiene
- ROHSTOFFE**
- 10.30 **Getreidemahlerzeugnisse**
– Arten und funktionelle Eigenschaften
U. Müller
- 11.30 Kaffeepause
- 11.50 **Fette**
– Fetttypen und funktionelle Eigenschaften
U. Theisejans
- 12.20 **Milchspezialitäten in Feinen Backwaren**
R. Henseleit
- 13.00 Mittagessen
- 14.00 **Chemische Backtriebmittel**
C. Kroning

PROZESSE

- 14.30 **Misch- und Knetprozess**
– Knetvorgang
– Knetter / Mischer-Klassifikation
– Steuerung des Knetprozesses
B. 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

Dienstag, 30. März 2010

- 09.00 **Praxis:**
– Mürbegebäck
– Form-, Schnitt-, Dressiergebäck
M. Stiene
- dazwischen Kaffeepause
- 12.15 **Zucker**
– Zuckerarten und funktionelle Eigenschaften
D. Clauß
- 13.00 Mittagessen
- 14.00 **Herstellungstechnologie Flach- und Hohlwaffeln**
– Rezeptur
– Besonderheiten der Herstellung
– Flach- und Hohlwaffeln
N. Schwarz
- 14.30 **Praxis:**
– Gefüllte Flach und Hohlwaffeln
M. Stiene
- 16.00 Kaffeepause
- 16.30 **Herstellungstechnologie Hartkekse**
– Rezeptur
– Besonderheiten der Herstellung
M. Stiene
- 17.00 Ende des zweiten Tages / Abendessen

Mittwoch, 31. März 2010

- 09.00 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 Abschluß-Diskussion
- 12.30 Ende des Praktikums / Mittagessen

- Änderungen vorbehalten -