

ANMELDEFORMULAR

Anmeldung zum Praktikum: PND-20

Praktikum Waffeln und Füllungen

18. – 20. Mai 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: Dienstag, 18.Mai 2010, 10.00 Uhr bis
Donnerstag, 20. Mai 2010, 12.00 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-20

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.

ZDS
Solingen

Zentralfachschule der Deutschen Süßwarenwirtschaft e.V.



Praktikum:

Waffeln und
Füllungen

18. - 20. Mai 2010

ZDS- Praktikum
PND-20

Kurssprache:
Deutsch



Praktikum Waffeln und Füllungen

Welchen Inhalt hat das Praktikum?

Das Ziel des Praktikums ist, den Teilnehmern Grundlagen über Rohstoffe und den derzeitigen Stand der Herstellungstechnologie zu vermitteln.

Neuartige Produktideen und Verfahrenstechniken vorzustellen und zu diskutieren.

Wer sollte dieses Praktikum besuchen?

Mitarbeiter aus der Anwendungstechnik, dem Marketing / Verkauf und der Zulieferindustrie, die mehr Verständnis für industrielle Prozesse gewinnen möchten, Mitarbeiter, die neu in der Backwarenbranche sind sowie Mitarbeiter aus der Produktion, denen hier im Praktikum die Möglichkeit gegeben wird, ihr Fachwissen aufzufrischen bzw. zu erweitern. Daneben gibt es ausreichend Gelegenheit, über fachspezifische Probleme der industriellen Waffelherstellung mit den Praktikumssteilnehmern und den Referenten zu diskutieren. Durch praktische Demonstrationen wird darüber hinaus der Herstellungsprozess veranschaulicht.

Kursleitung: **Martin Stiene**, ZDS, Solingen

Referenten:

Jürgen Detert, Cargill Texturizing Solutions, Hamburg

Adriaan Garritsen, Haas Mondomix b.v., Almere / NL

Sabine Golecki, Walterwerk Kiel GmbH & Co.KG, Kiel

Winfried Heil, Hebenstreit GmbH, Mörfelden

Christiane Jürgensen,

Sensient Food Colors, Geesthacht

Christian Kroning, Chemische Fabrik Budenheim KG

Dipl.-Ing. Ulf Müller,

Kampfmeyer Mühlen GmbH, Hameln

Udo Theisejans, Neusser Öl u. Fett AG, Neuss

Anke Wollgast,

Mühlenchemie GmbH & Co. KG, Ahrensburg

Ulrich von Dosky, Sollich KG, Bad Salzufen

PROGRAMM

Dienstag, 18. Mai 2010

- 10.00 **Begrüßung, Ziele der Veranstaltung**
- 10.20 **Definition von Waffeln**
Leitsätze – rechtliche Bestimmungen
M. Stiene
- 10.35 **Rohstoffkunde: Mehl**
U. Müller
- 11.20 Kaffeepause
- 11.35 **Stärke und Stärkeprodukte**
J. Detert
- 12.05 **Grundlagen zum Formen von Süßwaffeln**
- Teigherstellung
- Einfluss verschiedener Zutaten auf die Produkteigenschaften
S. Golecki
- 13.00 Mittagessen
- 14.00 **Backtechnologie vom Handgerät zur industriellen Anlage**
- Formen von Waffelprodukten
- Qualitätskontrolle / Analytik
S. Golecki
- 15.30 Kaffeepause
- 15.45 **Praxis: Waffelherstellung**
Vorstellung der Geräte
Herstellung von Waffelmassen
Bestimmung der Viskosität
Einfluss von Mehl und Stärke
S.Golecki / M.Stiene
- 17.00 Ende des ersten Tages / Abendessen

Mittwoch, 19. Mai 2010

- 9.00 **Chemische Triebmittel**
C. Kroning
- 9.30 **Einfluss von Enzymen und Metabisulfit**
A. Wolgast
- 10.00 **Technologie der Waffelherstellung**
W. Heil

- 11.00 Kaffeepause
- 11.30 **Praxis:**
Waffelblattherstellung
Enzyme / Triebmittel
M. Stiene
- 13.00 Mittagessen
- 14.00 **Waffelideen aus aller Welt**
W. Heil
- 14.30 **Fett als wichtigster Rohstoff**
U. Theisejans
- 15.00 **Farbgebung**
C. Jürgensen
- 15.30 Kaffeepause
- 16.00 **Praxis: Waffelherstellung**
Füllungen von Waffeln - süß und pikant
Spreadtest
M. Stiene
- 17.00 Ende des zweiten Tages / Abendessen

Donnerstag, 20. Mai 2010

- 09.00 **Kontinuierliche Belüftung von Softwaffelmassen und Füllungen mit Druckaufschlagmaschinen**
A. Garritsen
- 9.30 **Überzugstechnologien von Waffeln**
U. von Dosky
- 10.00 Kaffeepause
- 10.30 **Praxis: Waffelherstellung**
Kontinuierliche Belüftung von Softwaffelmassen und Füllungen mit Druckaufschlagmaschinen
A. Garritsen
- 12.00 Ende des Praktikums / Mittagessen

- **Änderungen vorbehalten** -

Bitte bringen Sie geeignete Arbeitskleidung für die Praxis mit!