

ANMELDEFORMULAR

Anmeldung zum Praktikum: PNZ-20

**Einführung Zuckerwaren
Hart- und Weichkaramellen**

06. – 08. April 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, 06.04.2010, 11.00 Uhr
bis
Donnerstag, 08.04.2010, 13.00 Uhr

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

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

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

Seminar-Nr.: PNZ-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.



Zentralfachschule der Deutschen Süßwarenwirtschaft e.V.



EINFÜHRUNG ZUCKERWAREN

**Herstellungstechnologie von
Hart- und
Weichkaramellen**

06. – 08. April 2010

**ZDS- Praktikum
PNZ-20**

**Kurssprache:
Deutsch**

Einführung Zuckerwaren:

Hart- und Weichkaramellen

Welchen Inhalt hat das Praktikum?

Einführung Zuckerwaren ist ein Praktikum aus der Praxis für die Praxis. Es beschäftigt sich im ersten Teil mit der Technologie zur Herstellung von sowohl ungefüllten als auch gefüllten Hartkaramellen. Im Anschluss an den theoretischen Part, der auf die Grundlagen wie Rohstoffe, Herstellungstechnologie und Produktionsanlagen eingeht, werden die gewonnenen Kenntnisse praktisch demonstriert. Der zweite Teil dieses Kurses beschäftigt sich mit der Weichkaramellentechnologie. In Diskussionen können sich die Teilnehmer mit den Referenten über konkrete Aufgabenstellungen und Anforderungen austauschen. Das Praktikum bietet einen breiten Überblick über Rezepte und Herstellverfahren.

Was ist das Ziel dieses Praktikums?

Das Ziel ist, die Theorie durch hautnahe Praxis anschaulicher zu machen sowie Herstellungsprobleme durch praktische Demonstrationen aufzuzeigen und zu lösen.

Wer sollte dieses Praktikum besuchen?

Einsteiger in die Materie, Mitarbeiter der Produktion zur Vertiefung des vorhandenen Wissens, Produktions- und Betriebsleiter, Produktentwickler sowie Mitarbeiter der Zuliefer- und Maschinenindustrie und Mitarbeiter von Zuckerwarenbetrieben, die nicht unmittelbar in der Produktion stehen, diese aber verstehen wollen.

Kursleitung: Bernd Kossack, Fachlehrer ZDS

Referenten:

Dipl.-Ing. Theo Bayerköhler,
Beneo-Palatinit GmbH, Mannheim

Katja Reichenbach,
Jungbunzlauer Austria AG, Ladenburg

Dipl.-Ing. Markus Dittrich,
Klößner Hänsel GmbH, Hannover

N.N., Winkler und Dünnebier
Süßwarenmaschinen GmbH, Rengsdorf

☞ **Bitte bringen Sie geeignete
Arbeitskleidung mit!**

PROGRAMM

Dienstag, 06. April 2010

- 11.00 **Begrüßung**
- 11.15 **Technologie der Kohlenhydrate
Rohstoffkunde: Zucker, Glukosesirup**
B. Kossack
- 12.15 Praxis:
**Praktische Versuche mit
unterschiedlichen Zuckerlösungen**
B. Kossack
- 13.00 Mittagessen
- 14.00 **Herstellungstechnologie Hart- und
Weichkaramellen**
B. Kossack
- 14.30 **Kontinuierliche Produktionsanlagen
für Hart- und Weichkaramellen**
M. Dittrich
- 15.00 Praxis - Vorführung:
**Herstellung von Hartkaramellen mittels
Satzkochers, Prägestraße und
anschließender Verpackung**
B. Kossack
- 16.00 Kaffeepause
- 16.15 Praxis – Gruppenarbeit
**Herstellung von geprägten
Hartkaramellen**
B. Kossack
- 17.15 Diskussion
- 17.30 Ende des 1. Tages / Abendessen

Mittwoch, 07. April 2010

- 09.00 Praxis – Vorführung:
**Herstellung von gefüllten, geprägten
Hartkaramellen**
B. Kossack
- 10.00 **Einsatz von Säuren in Hart- und
Weichkaramellen**
K. Reichenbach
- 10.45 Kaffeepause

- 11.15 **Einsatz von Isomalt in zuckerfreien
Hart- und Weichkaramellen**
T. Bayerköhler
- 11.45 **Gießtechnologie für Hartkaramellen**
N.N., Winkler und Dünnebier
Süßwarenmaschinen GmbH
- 12.15 Praxis:
**Herstellung von Gießbonbons mit
der WDS Laboranlage (Starlight)**
N.N., Winkler und Dünnebier
Süßwarenmaschinen GmbH
- 13.00 Mittagessen
- 14.00 Theorie:
**Herstellungstechnologie
Weichkaramellen**
B. Kossack
- 15.15 Praxis - Vorführung:
Herstellung von Toffees
B. Kossack
- 16.15 Kaffeepause
- 16.30 Praxis - Gruppenarbeit:
Herstellung von Fudge
B. Kossack
- 17.15 Diskussion
Ende des 2. Tages / Abendessen

Donnerstag, 08. April 2010

- 09.00 Praxis - Vorführung:
**Herstellung von belüfteten
Kaubonbons einschließlich
Verpackung**
B. Kossack
- 10.30 Kaffeepause
- 11.00 Praxis - Fortsetzung Gruppenarbeit
**Herstellung von verschiedenen
Weichkaramellen**
B. Kossack
- 12.30 Zusammenfassung, Abschlussdiskussion
- 13.00 Ende des Praktikums / Mittagessen
- Änderungen vorbehalten -