

# ANMELDEFORMULAR

Anmeldung zum Praktikum: PNK-11

## Einführung

## Gummi- und Geleeartikel

18. - 20. April 2011

ZDS Seminar-Service

De-Leuw-Str. 3-9

42653 Solingen

Tel.: +49-(0)212 - 59 61-32

FAX: +49-(0)212 - 59 61 33



Name, Titel \_\_\_\_\_

Firmenname \_\_\_\_\_

Position \_\_\_\_\_

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, 18.04.2011, 10.00 Uhr bis

Mittwoch, 20.04.2011, 13.30 Uhr

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

**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 € 1.035,--  
Nicht-Mitglieder € 1.375,--

**Seminar-Nr.:** PNK-11

### 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.



... hier beginnt der Erfolg!



## Einführungspraktikum

## Gummi- & Geleeartikel

18. - 20. April 2011

**ZDS-Praktikum  
PNK-11**

**Kurssprache:  
Deutsch**

Veranstaltungsort:

ZDS - Zentralfachschule der Deutschen Süßwarenwirtschaft  
De-Leuw-Str. 3-9, 42653 Solingen

## Einführungspraktikum Gummi- und Geleeartikeln

### Welchen Inhalt hat das Praktikum?

„Einführung in die Herstellungstechnologie von Gummi- und Geleeartikeln“ befasst sich in Theorie und Praxis mit der Herstellung dieser speziellen Süßwaren. In einer Reihe von Referaten wird die Herstellung der verschiedenen Gummi- und Geleeartikel vorgestellt, auf Anwendungsparameter hingewiesen, und es werden mögliche Fehlerquellen besprochen.

Diskussionen bieten den Teilnehmern darüber hinaus die Möglichkeit, sich mit dem Moderator und den Referenten über konkrete Aufgabenstellungen und Anforderungen auseinanderzusetzen und in diesem Zusammenhang Lösungsansätze für die eigenen Problemstellungen zu finden.

### Was ist das Ziel dieses Praktikums?

Schwerpunkte dieses Praktikums sind, die Theorie durch hautnahe Praxis besser zu verstehen sowie Herstellungsprobleme und Qualitätseinflüsse zu erkennen und zu lösen.

### Wer sollte den Kurs besuchen?

Dieser Kurs richtet sich an Einsteiger in die Materie, Mitarbeiter der Produktion und der Qualitätssicherung zur Vertiefung des vorhandenen Wissens sowie Marketing- und andere Mitarbeiter, die nicht unmittelbar in die Produktion eingebunden sind, aber die Theorie und Praxis verstehen bzw. sich einen Überblick verschaffen wollen.

### Kursleitung:

**Bernd Kossack**, Fachlehrer, ZDS, Solingen

### Referenten:

**Andrea Behringer**, Winkler und Dünnebier Süßwarenmasch. GmbH

**Melanie Breidung**, Merck KGaA

**Jürgen Detert**, Cargill Texturising

**Nils Dogger**, Deltavorm BV

**Helmut Focke**, C.E. Roeper GmbH

**Michael Grzinia**, Gelita AG

**Stephan Hornschuch**, Robert Bosch GmbH

**Dipl.-Ing. Klaus Hüper**, Capol GmbH

**Dipl.-Ing. Uwe Möllhoff**, Herbstreith & Fox Pektinfabrik KG

**Katrin Nargang**, GNT Europe GmbH

**Frank Räcker**, Norevo GmbH

**Ortwin Winter**, Silesia Gerhard Hanke GmbH & Co. KG

## PROGRAMM

### Montag, 18. April 2011

- 10.00 Begrüßung und Einführung mit Produktvorstellung
- 10.30 **Übersicht der Rohstoffe und Verarbeitung von Gummi- und Geleeartikeln**  
*B. Kossack*
- 11.15 Kaffeepause
- 11.30 **Herstellungstechnologie vom Kochen bis zum industriellen Gießen**  
*S. Hornschuch*
- 12.15 **Gelatine in der Anwendung**  
*M. Grzinia*
- 13.00 Mittagessen
- 14.00 Demonstration: **Herstellung eines Stärke-Gummi-Artikels mit einem Jellystar**  
*B. Kossack / N. Schünemann*
- 14.45 **Agar-Agar: Herkunft und Gewinnung**  
*H. Focke*
- 15.15 Kaffeepause
- 15.30 Praxis: **Herstellung eines Agar-Agar-Gelees mit dem Princess-Kocher**  
*B. Kossack*
- 16.15 **Gummi Arabicum: Herkunft und Anwendung**  
*F. Räcker*
- 16.45 **Beeinflussung der Konsistenz von Gummi- und Geleeartikeln durch Pektin**  
*U. Möllhoff*
- 17.45 Abschlussdiskussion
- 18.00 Ende des ersten Tages / Abendessen

### Dienstag, 19. April 2011

- 09.00 **Verwendung von Perlglanzprodukten bei Gummi- und Geleeartikeln**  
*M. Breidung*
- 09.30 **Stärke als Geliermittel**  
*J. Detert*

- 10.00 Praxis: **Herstellung von Pektin durch Handkochen – Analyse möglicher Fehler**  
*B. Kossack*  
(dazwischen Kaffeepause)
- 12.15 **Einsatz von Trennmitteln in Gummi- und Geleeartikeln**  
*K. Hüper*
- 13.00 Mittagessen
- 14.00 **Einsatz von Polydextrose in Gummi- und Geleeartikeln**  
*N. N.*
- 14.45 Kaffeepause
- 15.00 Praxis: **Herstellung von zuckerfreien und zuckerreduzierten Produkten**  
*B. Kossack*
- 16.30 Praxis: **Auspudern und Überziehen der hergestellten Produkte**  
*B. Kossack*
- 17.00 **Formgebungstechnologie**  
*N. Dogger*
- 17.45 Abschlussdiskussion
- 18.00 Ende des zweiten Tages / Abendessen

### Mittwoch, 20. April 2011

- 09.00 **Aromatisierung von Gummi- und Geleeartikeln**  
*O. Winter*
- 09.45 **Färbung von Gummi- und Geleeartikeln**  
*K. Nargang*
- 10.15 **Möglichkeiten der Weiterverarbeitung von Gummi- und Geleeartikeln**  
*B. Kossack*
- 11.00 Kaffeepause
- 11.15 **One-Shot-Verfahren bei Gummi- und Geleeartikeln**  
*A. Behringer*
- 12.00 Abschlussdiskussion
- 13.00 Ende des Praktikums / Mittagessen

- Änderungen vorbehalten -