

# ANMELDEFORMULAR

Anmeldung zum Praktikum: PNZ-21

## Workshop Hartkaramellen

07. April 2011

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

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:** Donnerstag, 07.04.2011  
9.00 Uhr bis 16.00 Uhr

**Ort:** 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](mailto:s.steinmetz@zds-solingen.de)

**Gebühr:** Mitglieder Verein ZDS € 605,--  
Nicht-Mitglieder € 775,--

**Seminar-Nr.: PNZ-21**

### 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 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. 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.



## WORKSHOP Hartkaramellen

07. April 2011



**ZDS- Praktikum  
PNZ-21**

**Kursprache:  
Deutsch**

## Workshop Hartkaramellen

### Welchen Inhalt hat der Workshop?

Bei diesem Workshop handelt es sich um ein Praktikum aus der Praxis für die Praxis. Im Anschluss an den kurz gefassten theoretischen Teil über die Herstellungstechnologie und die eingesetzte Rohstoffe, werden die gewonnenen Kenntnisse in die Praxis umgesetzt. In Diskussionen können sich die Teilnehmer mit dem Kursleiter über konkrete Aufgabenstellungen und Anforderungen austauschen.

### Was ist das Ziel des Workshops?

Das Ziel ist, die tägliche Arbeit im Betrieb anschaulicher zu machen sowie Herstellungsprobleme durch praktische Demonstrationen aufzuzeigen und zu erklären.

### Wer sollte dieses Praktikum besuchen?

Einsteiger in die Materie und Mitarbeiter der Produktion mit wenig Vorkenntnissen.

Die Teilnehmerzahl ist auf 20 begrenzt.

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

## PROGRAMMABLAUF

Der Workshop wird hauptsächlich in der Zuckerwaren-Abteilung der ZDS durchgeführt. Gekocht wird bei den Demonstrationen nach dem Vakuum-Kocher-Prinzip mit Chargen von ca. 25 kg. Die ZDS verfügt über industrielle Hartkaramell-Präge-Linien. Die Produkte werden anschließend auf einer Flowpack-Maschine individuell verpackt. Für gegossene Ware verfügt die ZDS über Labor-Gießmaschinen.

Die praktischen Versuche werden in kleinen Mengen auf offener Flamme gekocht.

### Theoretische Einführung in die Materie:

- Herstellungstechnologie
- Eingesetzte Rohstoffe

### Demonstrationen:

- Geprägte Hartkaramellen
- Gefüllte Hartkaramellen
- Gegossenen Hartkaramellen

*Alle Demonstrationen auf industrienahen Anlagen*

### Praktische Gruppenarbeit:

Kleine Kochversuche

- Einfluss von Glukosesirup
- Einfluss der Kochtemperatur
- Einfluss von Säure

Zwischendurch Kaffeepausen und Mittagessen.



- Änderungen vorbehalten -