



... viel mehr als Lernen!
... much more than learning!

Central College of the German
Confectionery Industry



Zentralfachschule der Deutschen
Süßwarenwirtschaft e.V.

SWEET TEC 11. - 12.10.2011



International ZDS Seminar SIZ-11 simultaneous translation English/German

Internationales ZDS Seminar SIZ-11
Simultanübersetzung Englisch/Deutsch

**MARKET • TRENDS • RAW MATERIALS
NEW TECHNOLOGIES**

**MARKT • TRENDS • ROHSTOFFE
NEUE TECHNOLOGIEN**



Beginning Tuesday, October 11, 2011 10.00 a.m.
End Wednesday, October 12, 2011 04.00 p.m.
Location ZDS, De-Leuw-Str. 3-9,
42653 Solingen, Germany

At the SWEET TEC conference in Solingen, we focus on candy. What is going on, how is the market growing? What is new and innovative? Which are the trends? What new technologies are available? These are just some of the subjects to be discussed at this year's conference. Along with the presentations, there will be many opportunities to get to know each other, exchange thoughts and discuss current issues and new developments with experts in the industry. During the breaks, practical demonstrations will offer an opportunity to put theory into practice.

The program will address the following key issues:

- Trends in the sugar confectionery market
- Information on novelties within the framework of an international product exhibition
- Presentation of new technologies and raw materials

Target Groups: People working in the sugar confectionery business and for suppliers of the confectionery industry, specifically R&D staff, QM associates and production managers.

Chair Persons: Matthias Claus, August Storck KG, Rainer Engler, Rudolf Wild GmbH, Kurt Rosenplenter, Nordzucker AG, Petra Waltinger, Mederer Süßwarenvertriebs GmbH

Beginn Dienstag, 11. Oktober 2011, 10:00 Uhr
Ende Mittwoch, 12. Oktober 2011, 16:00 Uhr
Veranstaltungsort ZDS, De-Leuw-Str. 3-9,
42653 Solingen, Deutschland

Bei der SWEET TEC Konferenz in Solingen setzen wir den Focus auf Zuckerwaren.

Wie bewegt sich und wie wächst der Markt? Wo sind die Innovationen? Was sind die Trends? Welche neuen Technologien stehen zur Verfügung? Dies sind nur einige der Themen der diesjährigen Konferenz. Neben den Vorträgen wird es viele Gelegenheiten geben, sich gegenseitig kennen zu lernen, Erfahrungen auszutauschen und mit Experten der Branche über aktuelle Themen und neue Entwicklungen zu diskutieren. Praktische Vorführungen in den Pausen bieten die Möglichkeit, Theorie in der Praxis vorzustellen.

Das Programm konzentriert sich auf drei Schwerpunkte:

- Trends auf dem Zuckerwaren-Markt
- Informationen über Neuheiten im Zusammenhang mit einer internationalen Produkt-Ausstellung
- Präsentation von neuen Technologien und Rohstoffen

Zielgruppen: Mitarbeiter der Zuckerwaren-Industrie sowie der Zulieferindustrie und Maschinenhersteller, insbesondere das F&E-Personal, QS-Mitarbeiter und Produktionsleiter.

Moderatoren: Matthias Claus, August Storck KG, Rainer Engler, Rudolf Wild GmbH, Kurt Rosenplenter, Nordzucker AG, Petra Waltinger, Mederer Süßwarenvertriebs GmbH

Organising Committee: / Organisations-Komitee:

Kurt Rosenplenter, Nordzucker AG / Matthias Claus, August Storck KG / Markus Dittrich, Klöckner Hänsel Processing GmbH / Uwe Engeroff, Procter & Gamble Manufacturing GmbH / Rainer Engler, Rudolf Wild GmbH / Jens Fleisch, Chocotech GmbH / Christina Lutz, Ricola AG / Josef Merl, GlaxoSmithKline Consumer Healthcare GmbH & Co. KG / Andréa Pernot-Barry, ZDS / Achim de Vries, Katjes Fassin GmbH / Petra Waltinger, Mederer Süßwarenvertriebs GmbH / Markus Weiher, Curt Georgi GmbH & Co. KG / Jochen Wonschik, Nutrinova GmbH

website: www.zds-solingen.de

Programme SWEET TEC 2011

Tuesday 11 October 2011 / Dienstag, den 11. Oktober 2011

CHAIRPERSONS / MODERATOREN:

Matthias Claus, August Storck KG, Rainer Engler, Rudolf Wild GmbH, Kurt Rosenplenter, Nordzucker AG, Petra Waltinger, Mederer Süßwarenvertriebs GmbH

- 10:00 Welcome / Begrüßung
ZDS Management / Geschäftsleitung ZDS
10:05 Objectives of the symposium / Ziel des Symposiums

TRENDS / TRENDS

- 10:10 Added value sugar confectionery products /
Zuckerwaren mit Mehrwert
Lu Ann Williams, Innova Market Insights
10:40 Discussion / Diskussion
10:50 Flavours with added benefits / Aroma mit Zusatznutzen
Frank Höving, Eurofragrance S.L.
11:20 Discussion / Diskussion
11:30 Stability of natural colours/ Stabilität natürlicher Farbstoffe
Annie Teoh, Leatherhead Food Research
12:00 Discussion / Diskussion

SWEETENERS SUPPLIED BY NATURE / SÜßSTOFFE AUS DER NATUR

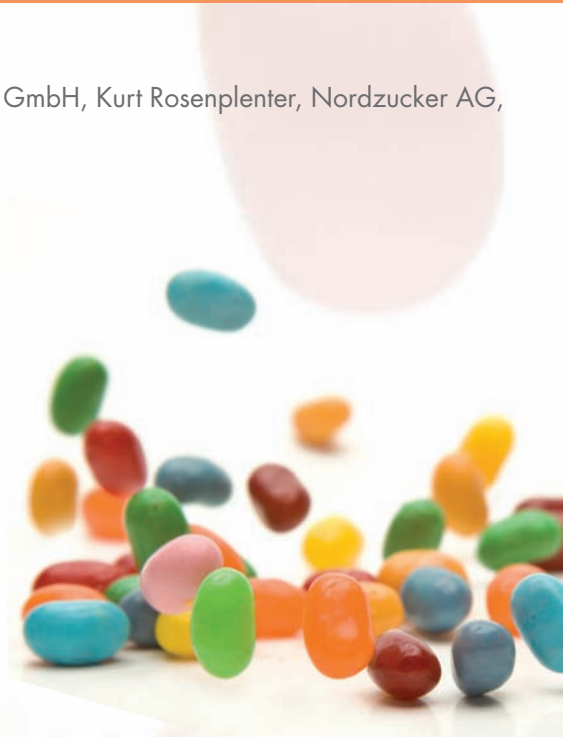
- 12:10 Sweeteners supplied by nature – an overview / Süßstoffe aus der Natur - Überblick
Kurt Rosenplenter, Nordzucker AG
12:40 Discussion / Diskussion
12:50 **Lunch / Mittagessen**
13:50 Technical challenges and limits for the application of Stevia in sugar confectionery /
Technische Herausforderungen und Grenzen für den Einsatz der Steviapflanze in Zuckerwaren
Stefan Krense, Rudolf Wild GmbH & Co. KG
14:20 Discussion / Diskussion
14:30 Stevia for the sweetening of herb candies / Die Steviapflanze versüßt Kräuterbonbons
Christina Lutz, Ricola AG
14:50 Discussion / Diskussion
15:00 Coffee Break / Kaffeepause
Product and Corporate Exhibition on STEVIA / Produkt- und Firmen-Ausstellung zum Thema STEVIA

SENSORY PERCEPTION / SENSORIK

- 15:40 The application of an electronic tongue in quality management – demonstrated in sage candy /
Der Einsatz der elektronischen Zunge in der Qualitätssicherung am Beispiel von Salbeibonbons
Carolin Eckert, Heinrich-Heine Uni, Düsseldorf
16:00 Discussion / Diskussion
16:10 Effect of confectionery components on sensory perception /
Die Wirkung von Süßwarenbestandteilen auf die Sensorik
Cindy Beeren, Leatherhead Food Research
16:40 Discussion / Diskussion
16:50 Human Sweet Taste „Two for ALL“ / Wie Menschen Süßes schmecken: „Two for ALL“
Dr. Michael Krohn, BRAIN Aktiengesellschaft
17:20 Discussion / Diskussion

CORPORATE PRESENTATION / EIN HERSTELLER STELLT SICH VOR

- 17:30 Ricola – a successful and innovative family-owned company /
Ricola – eine erfolgreiche innovative Familienfirma
Christina Lutz, Ricola AG
18:00 End of the first day – Cocktail Reception sponsored by Cointreau Gastronomie and Rudolf Wild
GmbH & Co. KG / Ende des ersten Tages – Cocktail-Empfang gesponsert von Cointreau Gastronomie
und Rudolf Wild GmbH & Co. KG
18:30 Buffet Dinner / Festliches Büfett



Programm SWEET TEC 2011

Wednesday 12 October 2011 / Mittwoch, den 12. Oktober 2011

- NEW TECHNOLOGIES / NEUE TECHNOLOGIEN**
- 09:00 A universal line for the starchless moulding of gum and jelly articles, toffees and fondant products /
Universelle Puderlos-Gießanlage für die Herstellung von Gummi- und Geleeartikeln, Toffees und
Fondantprodukten
Stephan Lüscher, Winkler und Dünnebier Süßwarenmaschinen GmbH
- 09:20 Discussion / Diskussion
- 09:25 Energy efficient method for the manufacture of sugar confectionery /
Energiesparende Herstellung von Zuckerwaren: Ein neues Verfahren zur Ansatzherstellung für Süßwaren
Erhard Hilker, Chocotech GmbH
- 09:45 Discussion / Diskussion
- 09:50 Modern sugar coating / Modernes Dragieren
Francois Adèle, Dumoulin
- 10:10 Discussion / Diskussion
- 10:15 Continuous soft sugar coating / Kontinuierliche Weichdragierung
Dr. Rainer Bastian, Driam Anlagenbau GmbH
- 10:35 Discussion / Diskussion
- 10:40 Coffee break with demonstrations / Kaffeepause mit Demos
- 11:20 Automatic shape identification of die formed candy /
Automatische Formaterkennung bei geprägten Zuckerwaren
Markus Dittrich, Klöckner Hänsel GmbH
- 11:40 Discussion / Diskussion
- 11:45 Continuous crystallizing for chewy candy / Kontinuierliches Kristallisieren von Kaubonbons
Steffen Woelk, Robert Bosch GmbH
- 12:05 Discussion / Diskussion
- 12:10 Progress in the field of pressure dissolution / Weiterentwicklung im Bereich Druckauflösung
Markus Dittrich, Klöckner Hänsel GmbH
- 12:30 Discussion / Diskussion
- 12:35 Caramel production – presentation of a method to produce all sorts of caramel from white to brown /
Karamellherstellung – Vorstellung eines Verfahrens zur Herstellung aller Karamellsorten von weiß bis braun
Jens Fleisch, Chocotech GmbH
- 12:55 Discussion / Diskussion
- 13:00 **Lunch / Mittagessen**
- SUGAR / ZUCKER**
- 14:00 Functionality of sugar / Funktionalität von Zucker
Karin Farstrup, Nordic Sugar
- 14:30 Discussion / Diskussion
- 14:40 Sugar market and availability /
Zucker-Markt und -Verfügbarkeit
Markus Neundörfer, Südzucker AG
- 15:10 Discussion / Diskussion
- PACKAGING / VERPACKUNG**
- 15:20 Innovative candy packages – from the creative process to market success /
Innovative Süßwarenverpackungen – von der Ideenfindung bis zum Verkaufserfolg
Thomas Reissig, Verdesoft GmbH
- 15:50 Diskussion
- 16:00 Summary and conclusions – end of conference /
Zusammenfassung und Schlussfolgerungen - Ende des Symposiums



- subject to change - Änderungen vorbehalten -

Please copy, fill out and send by fax or mail to ZDS / Bitte kopieren, ausfüllen und per Fax oder Post an die ZDS schicken
Registration form / Anmeldeformular SWEET TEC 2011 - SIZ-11

Tel.: +49-(0)212 - 5961 - 32
 Fax: +49-(0)212 - 5961 - 33
 http://www.zds-solingen.de
 s.steinmetz@zds-solingen.de

ZDS
Seminar-Service
De-Leuw-Str. 3 - 9
42653 Solingen
Deutschland

Name / Nachname _____
 First name / Vorname _____
 Company / Firma _____
 Position _____
 Company address / Firmenadresse _____
 Country / Land _____
 Phone (with country code) / Tel. _____
 Fax _____
 E-mail _____

Registration & Hotel reservation: ZDS - Seminar-Service
 Phone +49-(0)212-59 61-32
 Fax +49-(0)212-59 61-33
 E-mail: s.steinmetz@zds-solingen.de
Fee: Member of the ZDS Association 1,255.- Euro
 Non-member: 1,550.- Euro
 25% deduction after the first participant of the same company

Seminar-No.: SIZ-11
By paying seminar fee with credit-card please fill in:
 VISA Euro-/MasterCard Diners Club
 Valid dates:
 No. of credit-card:

Hotel reservation: yes no
 Date of arrival Date of departure

Signature (with company stamp) _____ Date _____

Anmeldung & Hotelreservierung: ZDS - Seminar-Service
 Telefon +49-(0)212-59 61-32
 Fax +49-(0)212-59 61-33
 E-mail: s.steinmetz@zds-solingen.de
Gebühr: Mitglieder Verein ZDS 1,255.- Euro
 Nicht-Mitglieder 1,550.- Euro
 25% Nachlass für jeden weiteren Teilnehmer eines Unternehmens

Seminar-Nummer: SIZ-11
Nur auszufüllen bei Zahlung der Seminargebühren mit Kreditkarte:
 VISA Euro-/MasterCard Diners Club
 Gültig bis Ende:
 Kreditkarten-Nr.:

Hotelreservierung erwünscht ja nein
 Ankunft Abreise

Unterschrift mit Firmenstempel _____ Datum _____

Terms of participation
Registration: The number of participants in our seminars is sometimes limited. We therefore kindly request that you register in writing with ZDS as soon as possible. Registration is binding as soon as it is confirmed by ZDS in writing.
Fees for participation: Fees in full are due upon receipt of invoice before the beginning of the seminar. Money transfers to ZDS are to be made free of charge for ZDS. Please send money only after having been invoiced.
 Attendance possible only after receipt of advance payment. Credit-Cards (VISA / EURO-MASTER-CARD / DINERS CLUB) are accepted. If two or more participants are registered by the same company to this event, each participant after the first receives a deduction of 25% on the fee.
Travel / Accommodation: Travel information and directions will be sent out with the registration confirmation. Costs incurred for possible overnight accommodations are not included in the seminar fee. If requested we will be glad to help with hotel reservations.
Organisation: ZDS reserves the right to change speakers and/or shift or change the programme schedule. The number of participants is limited, and in case of overbooking, ZDS will give information on a repeat seminar as soon as possible. If there is insufficient participation, ZDS reserves the right to cancel or postpone a seminar. ZDS can not guarantee for the attendance of competitors at demonstration events held outside its premises. If conference proceedings are distributed, they will be written in the language in which they were presented.
Cancellation: Please understand that we have to charge 10% of the seminar fee for cancellations up to two weeks and 50% for cancellations up to one week prior to the seminar for administrative expenses. Later cancellations will be invoiced with 100% of the seminar fee. We will certainly accept a substitute participant without additional costs. If the event is cancelled by the organiser, the fee will be reimbursed totally.
Liability: In the event that seminars are cancelled for reasons for which ZDS is responsible, reimbursement is limited to refunding already paid seminar fees. Any further claims are excluded.
Protection of Personal Data: In compliance with the stipulations of the German Federal Law on Protection of Personal Data we hereby inform you that addresses of interested persons and seminar participants will be electronically stored with the intention to forward programmes and seminar information of ZDS.

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 und ist vor Seminarbeginn spesenfrei für die ZDS zu überweisen. Bitte veranlassen Sie die Überweisung erst nach Erhalt der Rechnung. Teilnahme nur möglich nach Eingang der Zahlung vor Veranstaltungsbeginn. Sie haben auch die Möglichkeit, mit Kreditkarte zu bezahlen (Visa / Euro-/MasterCard / Diners Club). Meldet eine Firma zwei oder mehr Teilnehmer zu dieser internationalen Veranstaltung an, wird ab dem zweiten Teilnehmer ein Nachlass von 25% 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 Veranstaltungsteilnehmer gespeichert werden, um ihnen Programme und Veranstaltungsinformationen der ZDS zusenden zu können.



Herausgeber: ZDS Zentralfachschule der Deutschen Süßwarenwirtschaft e.V., De-Leuw-Str. 3-9, 42653 Solingen, Deutschland,
 Verantwortlich für den Inhalt: Andréa Pernot-Barry, ZDS,
 Eigendruck im Selbstverlag, Tel.: +49 - (0)212 59 61 - 0 / Fax: +49 - (0)212 59 61 - 33, Net: www.zds-solingen.de,
 ZDS Seminar-Planung: Tel.: +49 - (0)212 59 61 - 12 / Fax: +49 - (0)212 59 61 - 33, e-mail: info@zds-solingen.de