



# Jahresprogramm 2012

## Annual Programme

Zentralfachschule der Deutschen Süßwarenwirtschaft e.V.  
Central College of the German Confectionery Industry



### PROGRAMM 2012

Lernen ist einer der wichtigsten Erfolgsfaktoren, und der Fortschritt lebt vom Austausch des Wissens!

Auf ihren hochklassigen Fachseminaren, Praktika und Kongressen zeigt die ZDS auch im Jahr 2012 die aktuellen Technologien, Trends und Entwicklungen der süßen Branche auf. Kompetente Experten stellen praxisorientierte Lösungsansätze und innovative Strategien vor. Unternehmer und Mitarbeiter, die diese Branchenimpulse nutzen, werden auch im künftigen Markt erfolgreich bestehen können!



### PROGRAMME 2012

Learning is one of the essential factors for success and progress is nurtured by the exchange of knowledge!

At its first-rate seminars, practical trainings and congresses the ZDS will show again in 2012 the latest technologies, trends and developments in the confectionery industry. Competent experts will demonstrate practically-orientated approaches to problem solving and innovative strategies. Employers and employees who take up these impulses to the industry will reap the benefits of future success in the market!



### PROGRAMME 2012

L'apprentissage est l'un des principaux facteurs du succès et le progrès vit de l'échange des connaissances!

La ZDS présentera à nouveau en 2012, à l'occasion de ses séminaires spécialisés, stages pratiques et congrès de haut niveau, les technologies, tendances et développements les plus récents de la branche des produits sucrés. Des experts compétents y exposeront des approches de solutions axées sur la pratique et des stratégies innovantes. En exploitant ces impulsions, les entrepreneurs et personnels de la branche auront en main des atouts qui leur permettront de s'imposer sur le marché de demain!



### PROGRAMA 2012

Aprender es uno de los factores más importantes para el éxito, y el progreso vive del intercambio de conocimientos e informaciones.

También en el año 2012 expone ZDS las tecnologías, las tendencias y los desarrollos más actuales del ramo de los dulces en sus seminarios técnicos, sus cursos prácticos y sus congresos, todos ellos del máximo nivel. Expertos altamente competentes presentan soluciones orientadas a la práctica y estrategias innovadoras. Los empresarios y los empleados que aprovechen estos impulsos específicos del sector se podrán enfrentar también con éxito a los desafíos del mercado en el futuro.



### Программа 2012 года

Учеба - один из важнейших факторов успеха, ведь прогресс живет благодаря обмену знаниями! В рамках своих первоклассных специализированных семинаров, стажировок и конгрессов Центральная специализированная школа кондитерской отрасли Германии (ZDS) информирует и в 2012 году об актуальных технологиях, тенденциях и разработках "сладкой" отрасли. Компетентные эксперты представляют ориентированные на практику концепции решений и инновационные стратегии. Предприятиям и их сотрудникам, использующим данные импульсы, гарантирован успех на рынке также и в будущем!

# Annual Programme 2012 – Jahresprogramm 2012

D: Deutsch - E: English - S: español - F: français - R: русский

## SCHOKOLADENTECHNOLOGIE / CHOCOLATE TECHNOLOGY

	E	PEO-12	Practical Course in Chocolate Manufacturing	13.02. - 17.02.
	D	PNK-12	Herstellung von Pralinen	21.02. - 23.02.
	D	PNC-12	Einführungspraktikum Schokolade	02.04. - 04.04.
<b>new</b>	E	PEO-32	Chocolates Centers and Fillings In cooperation and in the facilities of AROMSA, Gebze, Turkey	17.04. - 20.04.
<b>new</b>	E/D	SIA-12	INGREDIENTS FOR SWEETS	19.06. - 20.06.
	S	PSO-12	Curso Industrial de Practicas de Chocolate – Tecnologia, Tendencias, Innovaciones	09.07. - 20.07.
<b>new</b>	R	PRO-22	Workshop One Shot in Russian - Практический семинар по отливке "one-shot"	03.09. - 04.09.
	E	PEO-112	Practical Course in Chocolate and Sugar Confectionery Part II: Chocolate (4 weeks)	05.11. - 30.11.
	D/E/F	SIC-12	SCHOKO-TECHNIK 2012 / CHOCOLATE TECHNOLOGY 2012 CHOCO-TECHNIQUE 2012	04.12. - 06.12.

## ZUCKERWARENTECHNOLOGIE / SUGAR CONFECTIONERY TECHNOLOGY

	D	PNZ-12	Einführung Zuckerwaren (Hart und Weichkaramellen)	19.03. - 21.03.
	D	PNK-22	Einführungspraktikum Gummi- und Gelleartikel	02.04. - 04.04.
	R	PRO-12	Practical Course in Confectionery Technology in Russian Практический курс по производству изделий из сахара	16.04. - 20.04.
	D	PNZ-22	Workshop Hartkaramellen zuckerhaltig und zuckerfrei	09.05.
	E	PEO-42	Panning Course	11.06. - 15.06.
<b>new</b>	E/D	SIA-12	INGREDIENTS FOR SWEETS	19.06. - 20.06.
	E	PEO-62	Practical Seminar in Chewing Gum & Bubble Gum Technology	26.06. - 28.06.
<b>new</b>	E	PEO-72	Starchless Deposited Sweets	10.07. - 12.07.
	E	PEO-102	Introduction Sugar Confectionery	23.07. - 27.07.
	E/D	SIZ-12	SWEET TEC: Dragees 2012 / Panned Goods 2012 In cooperation with Driam Anlagenbau GmbH in Lindau	18.09. - 20.09.
	E	PEO-112	Practical Course in Chocolate and Sugar Confectionery, Part I: Sugar Confectionery (4 weeks)	08.10. - 02.11.
<b>new</b>	E	PEO-122	Manufacturing of Licorice	09.10. - 11.10.
	D	PNZ-32	Herstellungstechnologie Dragees	15.10. - 19.10.
	D	SNZ-12	Verfahrenstechnik für Zuckerwaren In Zusammenarbeit mit Klöckner Hänsel Processing GmbH	13.11. - 14.11.

## MESSEN / TRADE FAIRS

### ZDS MITGLIEDERVERSAMMLUNG / ORDINARY MEMBERS' MEETING

Messe	ISM, Köln / Cologne – Pro Sweets	29.01. - 01.02.
ZDS	ZDS Mitgliederversammlung / ZDS Ordinary Members' Meeting / ZDS Assemblée Générale	13.06.

# Programme Annuel 2012 – Programa del Año 2012

D: Deutsch - E: English - S: español - F: français - R: русский

## BACKWAREN- UND SNACK-TECHNOLOGIE / BISCUITS AND SNACK TECHNOLOGY

E	PEO-22	Practical Seminar in Biscuit Making	12.03. - 16.03.	
D	PND-12	Einführung in die industrielle Backwarenherstellung	10.04. - 12.04.	
E/D	SIA-12	INGREDIENTS FOR SWEETS	19.06. - 20.06.	new
E	PEO-52	Introduction to the Industrial Manufacturing of Snacks	20.06. - 22.06.	
E	PEO-82	Waffers and Fillings	10.07. - 12.07.	
E	PEO-92	Cookie, Cracker and Biscuit Manufacturing	16.07. - 27.07.	
D	PND-22	Extrusionstechnologie in der Lebensmittelherstellung	04.09. - 06.09.	
R	PRO-32	Practical course in Biscuit Making (Russian) - Введение в промышленное производство мучных кондитерских изделий	15.10. - 19.10.	
E/D	SIS-12	CAKE-TEC 2012	06.11. - 07.11.	new

## SONSTIGES / OTHER EVENTS

D	TNA-11	Techniker-Tag	26.01.
D	SNA-32	Innovationsmanagement	20.03. - 21.03.
D	FAS-12	Fachseminar für Auszubildende des Süßwarenhandels	26.03. - 28.03.
D	SNA-42	Produktionsplanung	16.05.
D	SNS-12	Süßwaren besser verstehen	17.12. - 18.12.

## QUALITÄTSMANAGEMENT

D	SNA-12	HACCP in Theorie und Praxis	20.02. - 21.02.
D	SNA-22	HACCP / Eigenkontrolle für Fortgeschrittene	22.02. - 23.02.
D	SNA-52	Qualitäts- und Hygieneaudits / Interne Audits und Lieferantenaudits in der Lebensmittelindustrie	08.11. - 09.11.

## WEBINARS

D		TPM als Management System – Grundlagen (mehrere Blöcke)
E		Sugars and Fats – Influence on Production and Shelf Life
E		Peripheral Factors in the Manufacture of Confectionery Products

Mit ihren **Webinaren** (= Web-Seminare) bietet die ZDS ausgewählte Themen, die ausschließlich im Dialog zu vermitteln sind. Die technische Voraussetzung beschränken sich auf einen PC mit Internet-Anschluss und Lautsprecher. Bei Interesse melden Sie sich bitte unter [webinar@zds-solingen.de](mailto:webinar@zds-solingen.de). Sie erhalten dann ausführlichere Informationen.

With its **webinars** (= Web seminars) the ZDS offers selected topics, which only can be transmitted in dialog. The technical requirements are a PC with internet access and loudspeakers. If you are interested, please send us a message at [webinar@zds-solingen.de](mailto:webinar@zds-solingen.de) and we will send you detailed information.

**Sie finden diese Programme im Internet - You will find the programmes at our website - Vous trouverez ces programmes sur internet - Encontrará estos programas en internet - [www.zds-solingen.de](http://www.zds-solingen.de)**

Dates subject to change - Termine unter Vorbehalt – Dates sous réserve de modification

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

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

**Nur für Programmanforderungen**

**Only for distribution of programme brochures**

**Seulement afin de recevoir les programmes**

**Sólo para recibir los programas**

Name/Nom/Nombre

Firma - Company - Entreprise - Empresa

Adresse - Address - Dirección

Telefon - Phone - Téléphone - Teléfono

Fax

E-Mail

Wir sind an der Zusendung folgender Programme interessiert (Jeweils 6 - 8 Wochen vor Seminarbeginn erhältlich) • We are interested to be informed about the following seminars (Available 6 - 8 weeks before the seminar date) • Nous sommes intéressés aux informations sur des séminaires suivants (Disponible 6 - 8 semaines avant la date du séminaire) • Deseamos informaciones sobre los siguientes actos (Disponible 6 - 8 semanas antes de la fecha del seminario)

**Seminar-Nr. einsetzen:**

**Fill in seminar code:**

**Veuillez inscrire le numéro du séminaire, s.v.p.:**

**Anote el No. del seminario:**

<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>

### **Your advantage:**

If more than one member of a company is taking part in international ZDS events, the charge is reduced by 25 % for all participants after the first. (exception: CHOCOLATE TECHNOLOGY)

### **Votre avantage:**

Si plusieurs personnes d'une même entreprise participent aux manifestations internationales de la ZDS, une réduction de 25 % est consentie à partir du 2ème participant. (exception: CHOCO-TECHNIQUE)

### **Su ventaja:**

Si participan varios miembros de una empresa en actos internacionales de la ZDS, las tasas se reducen en un 25 % a partir del segundo participante. (excepción: CHOCOLATE TECHNOLOGY)

### **Ihr Vorteil:**

Nehmen mehrere Mitglieder eines Unternehmens an internationalen ZDS-Tagungen teil, reduziert sich die jeweilige Gebühr ab dem 2. Teilnehmer um 25 Prozent. (außer für SCHOKO-TECHNIK)

Fotos / Photos: ZDS, Photolia.com



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

Internet: <http://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](mailto:info@zds-solingen.de)