

# ANMELDEFORMULAR

Anmeldung zum Praktikum: PNZ-12

## Einführung Zuckerwaren Hart- und Weichkaramellen 19. – 21. März 2012

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:** Montag, 19.03.2012, 09.00 Uhr bis  
Mittwoch, 21.03.2012, 13.00 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

**Gebühr:** Mitglieder Verein ZDS € 1.060,--  
Nicht-Mitglieder € 1.410,--

**Seminar-Nr.: PNZ-12**

### Allgemeine Geschäftsbedingungen

**Anmeldungen:** Bei unseren Veranstaltungen ist teilweise die Zahl der Teilnehmer begrenzt. Wir erbiten 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!



## EINFÜHRUNG ZUCKERWAREN

### Herstellungstechnologie von Hart- und Weichkaramellen

**19. – 21. März 2012**

**ZDS- Praktikum  
PNZ-12**

**Kursprache:  
Deutsch**

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

## 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:

**Sebastian Bongertmann**, Fachlehrer, ZDS

### Referenten:

**Andrea Beringer**, Winkler und Dünnebieer Süßwarenmaschinen GmbH

**N.N.**, Klöckner Processing GmbH

**Katrin Lubasch**, Jungbunzlauer International AG

**Marina Haan**, Beneo-Palatinit GmbH

☞ **Bitte Arbeitskleidung mitbringen!**

## PROGRAMM - Änderungen vorbehalten -

### Montag, 19. März 2012

- 09:00 Begrüßung
- 09:15 **Technologie der Kohlenhydrate  
Rohstoffkunde: Zucker, Glukosesirup**  
*S. Bongertmann*
- 10:15 Pause
- 10:30 Einweisung ins Technikum Zuckerwaren
- 11:00 Praxis:  
**Praktische Versuche mit  
unterschiedlichen Zuckerlösungen**  
*S. Bongertmann*
- 12:30 **Herstellungstechnologie  
Hartkaramellen  
gefüllt / ungefüllt**  
*S. Bongertmann*
- 13:00 Mittagessen
- 14:00 **Kontinuierliche Produktionsanlagen für  
Hart- und Weichkaramellen**  
*N.N.*
- 14:30 Praxis - Vorführung:  
**Herstellung von Hartkaramellen  
mittels Satzkochers, Prägestraße und  
anschließender Verpackung**  
*S. Bongertmann*
- 15:30 Kaffeepause
- 15:45 Praxis – Gruppenarbeit  
**Herstellung von geprägten  
Hartkaramellen**  
*S. Bongertmann*
- 17:00 Diskussion
- 17:15 Ende des 1. Tages / Abendessen

### Dienstag, 20. März 2012

- 09:00 Praxis - Vorführung:  
**Herstellung von gefüllten, geprägten  
Hartkaramellen**  
*S. Bongertmann*

- 10:00 **Einsatz von Säuren in Hart- und  
Weichkaramellen**  
*K. Lubasch*
- 10:45 Kaffeepause
- 11:00 **Einsatz von Isomalt in zuckerfreien  
Hart- und Weichkaramellen**  
*M. Haan*
- 11:30 **Gießtechnologie für Hartkaramellen**  
*A. Beringer*
- 12:00 Praxis  
**Herstellung von Gießbonbons mit  
der WDS Laboranlage**  
*A. Beringer*
- 13:00 Mittagessen
- 14:00 **Herstellungstechnologie  
Weichkaramellen**  
*S. Bongertmann*
- 15:15 Kaffeepause
- 15:30 Praxis - Vorführung:  
**Herstellung eines Kaubonbons  
einschließlich Verpackung**  
*S. Bongertmann*
- 17:00 Diskussion  
Ende des 2. Tages / Abendessen

### Mittwoch, 21. März 2012

- 09:00 Praxis  
**Gruppenarbeit:  
Herstellung von Toffees**  
*S. Bongertmann*
- 10:30 Kaffeepause
- 11:00 Praxis  
**Fortsetzung der Gruppenarbeit  
Herstellung von verschiedenen  
Weichkaramellen**  
*S. Bongertmann*
- 12:30 Zusammenfassung, Abschlussdiskussion
- 13:00 Ende des Praktikums / Mittagessen