

ANMELDUNG

Forum Tiefkühl-Backwaren 20. - 21. Juni 2017

ZDS Zentralfachschule der
Deutschen Süßwarenwirtschaft e.V.
De-Leuw-Str. 3-9
D-42653 Solingen, GERMANY
Tel.: +49 (0)212 - 59 61-15
FAX: +49 (0)212 - 59 61-33

Bitte nutzen Sie zur Anmeldung unsere Online-
Plattform unter www.zds-solingen.de.
Der nachstehende QR-Code führt Sie direkt zur
Kongress-Seite und zu unserem Online-Shop.



Für Fragen zur Veranstaltung
oder zur Anmeldung steht Ihnen
unsere Projektassistentin Kristina
Stajic gerne zur Verfügung.
Tel. 0212- 59 61 15
seminar@zds-solingen.de

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

Anmeldungen: Bei unseren Veranstaltungen ist teilweise die Zahl der Teilnehmer begrenzt. Wir erbitten daher Ihre Anmeldung möglichst frühzeitig. Die Anmeldung ist verbindlich, sobald Sie schriftlich bestätigt wird. Unsere Rechnungslegung erfolgt grundsätzlich auf elektronischem Wege (z.B. E-Mail).

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 / American Express). 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 Produkt- bzw. Herstellungsdemonstrationen 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 2 Wochen vor Veranstaltungsbeginn 10%, bis zu 1 Woche vor Veranstaltungsbeginn 50%, innerhalb 1 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. Eine Weitergabe der Daten an Dritte erfolgt nicht.



... hier beginnt der Erfolg!



Forum Tiefkühl- Backwaren

20. - 21. Juni 2017

- MÄRKTE & TRENDS
- FUNKTIONELLE REZEPTURBESTANDTEILE IN TK-BACKWAREN
- TECHNOLOGIE
- TK-HANDLING & LOGISTIK



Veranstaltungsort: ZDS - Die Süßwaren-Akademie
De-Leuw-Str. 3-9, D-42653 Solingen

FORUM TIEFKÜHL-BACKWAREN

Das Segment an Tiefkühlartikeln bei Backwaren nimmt stetig zu. Die Anforderungen an die Produkte sind jedoch sehr speziell und erfordern besondere Rohstoff- und Prozesskenntnisse.

Mit dem „Forum Tiefkühl-Backwaren“ präsentiert die ZDS einen Kongress, der die innovativsten Produkte, Technologien und Verfahren für die Tiefkühl-Backwarenbranche in den Fokus stellt.

Neben hochkarätigen Fachvorträgen bietet der Kongress interessante Demonstrationen und die Präsentation von funktionellen Produktmustern.

Demonstrationen:

- Vakuumkühlung als Prozessschritt zur Qualitätsverbesserung (Aston Foods)
- Schnellkühlen und Schockfrostern für TK-Backwaren (Irinox)

Produktmuster:

- Funktionelle Ingredients (Puratos)
- Verschiedene Sauerteigkonzepte für TK-Feine Backwaren (Böcker)
- Klebe- und Haftkonzepte (GoodMills Innovation)
- TK-Dauerbackwaren (Carlton Food-Technik)

Die Zielgruppen:

- Hersteller von TK-Backwaren
- Großbäckereien/Filialbäcker
- Rohstoff- und Maschinenzulieferer
- Produktentwickler
- Anwendungstechniker
- Produktionsmitarbeiter
- Einkäufer & Marketer

Datum / Ort:

Dienstag, 20. bis Mittwoch, 21. Juni 2017

Zentralfachschule der Deutschen Süßwarenwirtschaft e.V.
De-Leuw-Str. 3-9
D-42653 Solingen

Gebühren:

Mitglieder des ZDS-Vereins: 995,- €

Nicht-Mitglieder: 1.330,- €

25% Nachlass für jeden weiteren Teilnehmer einer Firma

Anmeldung:

Bitte über unsere Website <http://www.zds-solingen.de> (s. umseitiger QR-Code). Fragen zur Veranstaltung richten Sie bitte an das ZDS Seminar-Team:

Tel.: +49 (0) 212 5961-15 Fax: +49 (0) 212 5961-33

Email: seminar@zds-solingen.de

Das Programm

Moderator: **Hartmut Grahn**, Geschäftsführer der GfB - Gesellschaft für Backtechnik; Präsident Vereinigung der Backbranche (vdb)

Dienstag, 20. Juni 2017

10.00 Begrüßung durch *Andreas Bertram, ZDS*

MÄRKTE & TRENDS

- 10.10 TK-Backwaren im Trend: Wachstumsmärkte und -produkte
Robert Maaßen, Vandemoortele Deutschland GmbH, DE
- 10.40 Rechtliche Herausforderungen bei der Herstellung und dem Vertrieb von TK-Feinen Backwaren in Europa
Helmut Martell, Rechtsanwalt, DE
- 11.10 Wertschöpfung durch Innovation: Aroma-Trends für TK-Backwaren
Andreas Brügge, Symrise AG, DE
- 11.40 *Netzwerkpause & Foyerausstellung & Verkostung: Neue Aromatrends bei TK-Backwaren - Symrise AG*

FUNKTIONELLE REZEPTURBESTANDTEILE IN TK-BACKWAREN

- 12.10 Die Bedeutung von Mehlqualitäten für TK-Backwaren
Ulf Müller, GoodMills Deutschland, DE
- 12.40 Erhöhung der Gefrier-/Taufstabilität durch funktionelle Ingredients
Paul Rogmans, Puratos NV, BE
- 13.10 *Mittagessen*
- 14.00 Produktdifferenzierung durch Sauerteigverfahren für TK-Feine Backwaren
Bernhard Jaßmeier, Ernst BÖCKER GmbH & Co. KG, DE
- 14.30 Herausforderung TK - Qualitätsfaktoren von Backhefe
Thomas Eierhoff, Uniferm GmbH & Co. KG, DE
- 15.00 Grundlagen und Verarbeitung von funktionalen Fruchtzubereitungen für den Einsatz in TK-Feinen Backwaren
Günter Heil, ADM Wild Europe GmbH & Co. KG, DE
- 15.30 *Netzwerkpause & Foyer-Ausstellung*
- 16.15 Haft- und Klebekonzepte für oberfläch aufgetragene, stückige Produktapplikationen
Jörg Brose, GoodMills Innovation GmbH, DE
- 16.45 Ende der Vorträge am ersten Kongresstag - Abschlussdiskussion
- 17.00 Exkursion:
Einfluss unterschiedlicher Temperaturführungsprofile beim Frostern auf die Gefrierqualität - Gemeinsame sensorische Beurteilung der Gebäcke
- ca. *Testbackzentrum Wachtel GmbH, Hilden, DE*
- 19.30 *Rückkehr nach Solingen & Festliches Abendbuffet*

Mittwoch, 21. Juni 2017

09.00 Begrüßung und Eröffnung des zweiten Veranstaltungstages

TECHNOLOGIE

- 09.15 Flexible Anlagentechnik (Gären, Kühlen, Frostern)
- Der Schlüssel für die Anforderungen von morgen
Markus Decker, Heinen freezing GmbH und Co. KG, DE
- 09.45 Vakuumkühlung – was passiert mit dem Brot?
Dr. Mathias Kinner, Züricher Hochschule für Angewandte Wissenschaften, CH
- 10.15 Vakuumkühlung als Prozessschritt zur Qualitätsverbesserung von TK-Backwaren
Martin Friedrich, Aston Foods International AG, CH
- 10.45 *Netzwerk-Pause & Foyer-Ausstellung*
- 11.15 TK-Nischenprodukt Dauerbackwaren im Aufwärtstrend - Fokus Herstellungstechnologie
Peter Cleven, Carlton Food-Technik GmbH, DE
- 11.45 Technologischer Überblick über moderne Verfahren der Garzeitsteuerung
Gerald Fischer, Uniferm GmbH & Co. KG, DE
- 12.15 Raus aus dem engen Zeitkorsett – Schnellkühlen und Schockfrostern macht Sie flexibler und produktiver
Sven Nowacki, IRINOX Deutschland GmbH, DE
- 12.45 Einsatzgebiete von kryogenen Lebensmittelgasen bei der TK-Produktion von feinen Backwaren
Silvia Henke, Linde AG, DE
- 13.15 *Mittagessen & Rundgang ZDS*
- 14.15 Fachexperten-Gesprächsrunde:
Aktuelle Herausforderungen in der TK-Backwarenindustrie

TIEFKÜHL-HANDLING & LOGISTIK

- 14.45 Professionelle Tiefkühllogistik: Grundlage und Säule erfolgreicher TK-Konzepte
Britta Heine, Nordfrost GmbH & Co. KG, DE
- 15.15 Das ABC des richtigen Handlings von TK-Produkten beim Kunden
Frank Schmitz, bsc-konzepte GbR, DE
- 15.45 Abschlussdiskussion
- 16.00 Ende des Kongresses - Verabschiedung

- Änderungen vorbehalten -