

ZDS Jahresprogramm 2022

ZDS Annual program 2022

Kurse, Workshops & Seminare für die Süßwarenindustrie
 Courses, workshops & seminars for the confectionery industry
 Cursos, talleres y seminarios para la industria de la confitería

JAN 2022

30.01. - 02.02.

ZDS auf der ISM
 ZDS at the ISM
 Passage 0311/
 Stand B-001



26.01.

Web-Seminar:
 Confectionery and
 chocolate fillings -
 Moulding technologies

EN



FEB 2022

03.02. - 04.02.

EN
 Crystallization of
 cocoa butter



21.02. - 25.02

EN
 Pan-coating: Practical
 introduction course



MAR 2022

08.03. - 09.03.

EN
 Web-Seminar:
 Vegetarian & vegan
 confectionery



14.03. - 15.03
 DE

Challenge Frucht und
 Schokolade



16.03. - 17.03.
 DE

Challenge: Nüsse



21.03. - 24.03.
 DE

Industrielle
 Schokoladenher-
 stellung:
 Einführungspraktikum



APR 2022

12.04. - 14.04.
 DE

Industrielle Feine
 Backwarenherstellung:
 Einführungspraktikum



05.04. - 06.04.
 EN

Web-Seminar: All about
 Cocoa - Part 1
 Mass and cocoa butter
 production technology

07.04.
 DE

Challenge: Zucker und
 Schokolade

MAY 2022

02.05. - 06.05
 EN

Industrial Chocolate
 Manufacturing:
 Practical Introduction
 Course



09.05. - 13.05
 DE

Gummi- und Gelee-
 artikel:
 Einführungspraktikum



**Wir sind für Sie
 da! We are there
 for you!**

ZDS Seminar Team
 +49 (0) 212 59 61 32
 seminar@zds-solingen.de

23.05. - 24.05.
 EN

Web-Seminar: All
 about Cocoa - Part 2
 Contaminants and
 possibilities of control



ZDS Jahresprogramm 2022

ZDS Annual program 2022

JUN 2022

08.06. - 09.06.
EN



Web-Seminar:
Workshop: Sugarfree
and sugar reduced
confectionery

27.06. - 08.07.
EN



Sugar confectionery
production: Intense
practical course

27.06. - 15.07.
EN



Chocolate
manufacturing:
Intense practical course
(3 weeks)
Theory online

JUL 2022

11.07. - 15.07.
ES



Tecnología de la
elaboración de gomas
y jaleas

05.07.
DE



Web-Seminar:
Fett-Symposium

11.07. - 15.07.
EN



Cookies and Cracker:
Practical introduction
course

13.07. - 14.07.
EN



Small Batch Chocolate:
Practical Course

AUG 2022

08.08. - 19.08.
ES



Tecnología de la
Fabricación de Choco-
late: Curso Práctico de
Introducción

22.08. - 26.08
EN



Gums & jellies
production: Intense
practical course incl.
functional gums

24.08.
ES



Web-Seminar:
Cristalización de
manteca de cacao -
Introducción, Indicé de
temperado - Parte 2

25.08.
EN



Web-Seminar:
Whistleblower
CHOCO TEC

29.08. - 30.08.
EN



Web-Seminar:
Workshop: Aerated
Products

SEP OCT

12.09. - 16.09
DE



Herstellungstechno-
logie Dragieren:
Einführungspraktikum

20.09. - 22.09.
EN



Technology of extruded
fruit gums

**27.09., 28.09.,
29.09**
DE



Web-Seminare:
Sensorik -Kakao 27.09
Sensorik - Schokolade
28.09
Sensorik - Nüsse 29.09

04.10. - 07.10
DE/EN



Industrielle Eis-
herstellung / Industrial
Ice cream production

10.10 - 14.10
EN

Sugar confectionery
production: Practical
introduction course

24.10 - 28.10.
EN



Fillings for chocolate
products: Practical
introduction course

25.10. - 26.10
DE/EN



INTER ICE
Ice cream congress

27.10
DE



Web-Seminar:
Verpackung von
Süßwaren

NOV 2022

07.11. - 11.11.
DE



Industrielle Zucker-
warenherstellung:
Einführungspraktikum

08.11., 09.11
EN



Web-Seminars:
Sensory evaluation of
cocoa (08.11)
Sensory evaluation of
chocolate (09.11)
Independently
bookable!

15.11. - 18.11
EN



Industrial cake
production

DEC 2022

CHOCO TEC

13.12. - 15.12.
DE/EN



CHOCO TEC
Der internationale
Schokoladenkongress
CHOCO TEC
The international
chocolate congress

ZDS-Newsletter
Always up to date!



ZDS - The Academy of Sweets
+49 -(0) 212-596132

De-Leuw-Str. 1-9 • D-42653 Solingen, GERMANY
seminar@zds-solingen.de • www.zds-solingen.de

