

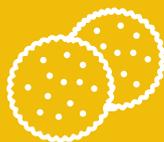


zds-solingen.de



2024

Seminarangebot Seminar offer



Die ZDS stellt sich vor The ZDS introduces itself



Aus- und Weiterbildung ist unser Auftrag

Seit 1951 zeichnet sich die Zentralfachschule der Deutschen Süßwarenwirtschaft e.V. als Aus- und Weiterbildungsinstitut der gesamten Süßwarenbranche aus. In über 70 Jahren durchliefen Tausende von Auszubildenden, Angelernten, Meistern und Veranstaltungsteilnehmern die zahlreichen Aus- und Weiterbildungslehrgänge der ZDS. Desweiteren bietet die ZDS jährlich mehr als 40 Veranstaltungen zur Weiterbildung in allen Bereichen der Süßwarenproduktion an.

Die technische Ausstattung:

Ob Schokolade, Konfekt, Backwaren, Dragees, Eis oder Zuckerwaren: In unseren mit industriellen Pilotanlagen ausgestatteten technischen Abteilungen lernen die Lehrgangsteilnehmer die Produkte im kleinen und industriellen Maßstab herzustellen.

Further education is our mission

Since 1951, the Academy of Sweets has established itself as an institution for advanced schooling and further education for the confectionery industry. Over the past years, thousands of apprentices, trained workers, master craftsmen and event participants took part in numerous courses of training and education. Every year, ZDS offers more than 40 training courses for all areas of confectionery production.

The technical equipment

Whether chocolate, confectionery, sugar confectionery, baked goods, panned goods or ice cream: The course participants learn how to produce the products on a small and industrial scale in our technical departments equipped with industrial machinery.

Wir sind international!

Ob Deutsch, Englisch, Spanisch, Französisch oder Niederländisch: Für uns kein Problem! Unsere Veranstaltungen werden in zahlreichen Sprachen angeboten, viele mit Simultanübersetzung. Vernetzen Sie sich bei unseren Kursen mit Teilnehmern aus der ganzen Welt und schaffen Sie neue Synergien für Ihr Unternehmen.

Wir möchten, dass Sie sich bei uns wohlfühlen

Von 1-Tages-Kongressen über 3-Tages-Workshops bis zum 4-Wochen-Praktikum: Wir bieten den richtigen Kurs-typ für Ihre Weiterbildung an! Bei unseren Workshops, Praktika, Seminaren und Kongressen finden Sie garantiert das für Sie passende Maß an Theorie- und Praxisanteilen. Unser Seminar-Team hilft Ihnen bei der Buchung, bei organisatorischen Fragen wie Anreise und Unterkunft oder Informationen rund um Ihr Seminar.

We are international!

Whether German, English, Spanish, French or Dutch: That's no problem for us! Our courses are offered in various languages, many with simultaneous translation. Use our courses to connect with participants from all over the world and create new synergies for your company.

We want you to feel comfortable with us

From 1-day congresses to 3-day workshops and 4 weeks practical courses: We offer the right course format for your training! Between our workshops, practical courses, seminars and congresses, you are guaranteed to find your appropriate level of theoretical and practical experience. Our seminar team will help you with the booking, with organizational questions such as travel and accommodation or information about your course.

Kursname Name of the course	Sprache Language
Schokoladentechnologie / Chocolate technology	
Technologie für den Schokoladegenuss Teil 1: walzen und conchieren	
Einführungspraktikum: Industrielle Schokoladenherstellung	
Web seminar: Sugarfree, sugar reduced and calorie reduced chocolates	
Einführung in die Kakaobutter- Kristallisation: Fettreifbildung bei Schokoladenprodukten	
Intense practical course (3 weeks): Chocolate manufacturing	
Web-Seminar: Sensorik - Nüsse	
Web-Seminar: Sensorik - Kakao	
Web-Seminar: Sensorik - Schokolade	
Web-Seminar: Sensorik - Gebäcke mit Schokoladenüberzug	
Zuckerwarentechnologie / Sugar Confectionery technology	
Einführungspraktikum: Herstellungstechnologie Dragieren	
Gums and Jellies: Practical introduction course including functional gums	
Web seminar: Fondant and icing technology	
Einführungspraktikum: Gummi- und Geleeartikel	
Intense practical course: Industrial sugar confectionery production	
Practical introduction course: Pan-coating	

Kursname Name of the course	Sprache Language
Zuckerwarentechnologie / Sugar Confectionery technology	
Web seminar: Aerated confectionery	
Starchless depositing of gums and jellies	
Producción industrial de confitería de azúcar	
Einführungspraktikum: Industrielle Hart- und Weichkaramellherstellung	
Curso práctico de introducción: Sobre productos grageados	
Backwarentechnologie / Bakery technology	
Einführungspraktikum: Industrielle Feine Backwarenherstellung	
Practical introduction Course: Industrial cake production	
Eisherstellung / Ice Cream technology	
Einführungspraktikum: Industrielle Eisherstellung	
Kongresse / Congresses	
CHOCOTEC	 
INTER ICE	
Interdisziplinär / Interdisciplinary	
Web-Seminar: Hygiene und Lebensmittelsicherheit in der Schokoladenindustrie	
Web-Seminar: Grundlagenseminar für Anlagenführer: Vom Bediener zum Operator	



Technologie für den Schokoladegenuss Teil 1: walzen und conchieren

Nach diesem zweitägigen Präsenzseminar wissen Sie, wie die Schokoladenherstellung technologisch beeinflusst werden kann. Sie erfahren, welche Rohstoffe geeigneter sind, welche Technologien den Geschmack Ihrer Schokolade verbessern und wie Sie das Ergebnis bewerten müssen. Außerdem lernen Sie, welche Möglichkeiten Sie haben, notwendige Änderungen vorzunehmen.



Einführungspraktikum: Industrielle Schokoladenherstellung

Das Einführungspraktikum Schokolade beschäftigt sich mit den Herstellungstechnologien von Schokolade und daraus hergestellten Produkten in Theorie und Praxis.

Welchen Inhalt hat das Praktikum?

Im Einführungspraktikum Schokolade erlernen die Teilnehmer die Grundlagen über die Herstellungstechnologie von Schokolade und daraus hergestellten Produkten. Einflüsse von Rohstoffen auf die Schokoladenqualität, Weiterverarbeitungsmöglichkeiten und Qualitätsaspekte werden hierbei erläutert. Im Anschluss an die theoretischen Vorträge werden die gewonnenen Erkenntnisse in praktischen Gruppenarbeiten und Demonstrationen anschaulich vertieft.

Was ist das Ziel dieses Praktikums? Schwerpunkte dieses Praktikums sind:

- die Rohstoffe und deren Qualitäten beurteilen zu lernen,
- den klassischen Verarbeitungsprozess und Alternativen kennen zu lernen
- Herstellungsproblematiken und Qualitätseinflüsse innerhalb der Demonstrationen zu erkennen und zu lösen.





Web seminar: Sugarfree, sugar reduced and calorie reduced chocolates

Alternative sugars, rare sugars, and sugar substitutes that partially or completely replace sucrose in chocolate are not always easy to use. The pressure on the industry to offer more natural, healthier, lower-sugar products is increasing. This seminar will show which raw materials partially or completely replace sucrose and what influence they have on taste, texture, and production process.

For the web seminar, you will receive a sample box with various market products and chocolate samples produced in the ZDS technical center.

The following topics will be covered:

- Overview of alternative sucrose, sugarfree and sugar-reduced chocolates
- Sugar alternatives - coconut blossom sugar, agave sugar, date sugar, cocoa pulp sugar
- Sugar alternatives
- High intense sweetener
- Fibres
- Rare sugars
- FMP, improver, and masking
- Chocolate tasting



Einführung in die Kakaobutter-Kristallisation: Fettreifbildung bei Schokoladenprodukten

In diesem eintägigen Seminar wird in Theorie und Praxis an Hand von Beispielen gezeigt was Fettreif auf Schokolade verursachen kann, welche Rolle die Kakaobutter und die Herstellung dabei spielt und welche Möglichkeiten man hat Veränderungen bei der Herstellung von Schokolade vor zu nehmen.



Intense practical course (3 weeks): Chocolate manufacturing

For many years we are offering this intensive chocolate manufacturing course. It is one of the most important technical seminars to produce chocolate industrially from the bean to cocoa mass and chocolate and to transform the chocolate by tempering and molding to tablets and filled chocolates.

Main focus:

- Cocoa qualities, cultivation and post-harvesting
- Raw materials and recipes
- Cocoa mass production
- Production of dark, milk, and white chocolate
- Standard and alternative processes
- Molding and enrobing techniques
- Fillings & centers: praliné, fondant, truffle, fat-based fillings, etc.
- Cocoa butter alternatives: CBE, CBR, CBS, and fat fillings
- Hollow figures, premium confectionery chocolates
- Quality control: viscosity, yield value, allergens, etc.

Target audience:

- Employees in the chocolate and confectionery industry:
- Production staff, product development, quality assurance

ZDS diploma:

The uniqueness of this course lies in the possibility to obtain not only a certificate of participation but a diploma in chocolate technology when passing the practical, written, and oral exams. Our diploma is internationally highly recognized.





Web-Seminar Sensorik: Nüsse

In diesem Web-Seminar dreht sich alles um die sensorische Beurteilung von Nüssen. Mit mehr als 25% liegen Nuss-Schokoladen an der Spitze der deutschen Verkaufsstatistiken. Um den wertbestimmenden Rohstoff sicher und effizient zu verarbeiten, braucht es Fachkenntnisse, die Sie in unserem Web-Seminar Sensorik Nüsse erwerben können.



Web-Seminar Sensorik: Kakao

Das Web-Seminar geht speziell auf Sensorik und sensorische Methoden für den Rohstoff Kakao ein, der den Baustein der Aromenentwicklung für Schokolade bildet.

Ziele und Inhalt

Das Web-Seminar beschäftigt sich mit Sensorik als Instrument und mit sensorischen Methoden zur Unterstützung von Produktentwicklung und Marketing. Weiterhin führen wir gemeinsam eine sensorische Verkostung von verschiedenen Kakaosorten unterschiedlicher Provenienzen durch. (Für das Web-Seminar senden wir Ihnen Produktmuster zu, bitte melden Sie sich für einen reibungslosen Ablauf des Versands rechtzeitig an!). Abgerundet wird die Veranstaltung durch Ursachenforschung zu Fehlgeschmäckern.

Inhalt:

- Der Kakao - Bausteine der Aromaentwicklung
- Sensorische Methoden zur Unterstützung von Produktentwicklung und Marketing
- Einführung in die Sinnesphysiologie und Wahrnehmung Kakao
- u.v.m

Zielgruppe:

Das Seminar richtet sich an Interessierte der gesamten Wertschöpfungskette der kakao- und schokoladenverarbeitenden Süßwarenwirtschaft, insbesondere jedoch an Personen die in ihrem Arbeitsumfeld die Sensorik als Hilfsmittel für die tägliche Arbeit sehen.

Dazu zählen die Bereiche Marketing & Einkauf, Produktentwicklung sowie Produktion & Qualitätssicherung.



Web-Seminar Sensorik: Schokolade

Das Seminar beschäftigt sich mit Sensorik als Instrument und mit sensorischen Methoden zur Unterstützung von Produktentwicklung und Marketing.

Ziele und Inhalt

Das Web-Seminar beschäftigt sich mit Sensorik als Instrument und mit sensorischen Methoden zur Unterstützung von Produktentwicklung und Marketing. Weiterhin führen wir gemeinsam eine sensorische Verkostung von verschiedenen Schokoladen mit unterschiedlichen Kakaogehalt durch. (Für das Web-Seminar senden wir Ihnen Produktmuster zu, bitte melden Sie sich für einen reibungslosen Ablauf des Versands rechtzeitig an!). Abgerundet wird die Veranstaltung durch Ursachenforschung zu Fehlgeschmäckern.

Inhalte:

- Sensorische Methoden zur Unterstützung von Produktentwicklung und Marketing
- Einführung in die Sinnesphysiologie und Wahrnehmung
- Einfluss des Conchierens auf die Aromaentwicklung von Schokolade
- Gemeinsame Entwicklung einer Verkostung (Attribute, Bewertung, Auswertung) verschiedener Vollmilchschokoladen
- u.v.m

Zielgruppe:

Das Seminar richtet sich an Interessierte der gesamten Wertschöpfungskette der kakao- und schokoladenverarbeitenden Süßwarenwirtschaft, insbesondere jedoch an Personen die in ihrem Arbeitsumfeld die Sensorik als Hilfsmittel für die tägliche Arbeit sehen.

Dazu zählen die Bereiche Marketing & Einkauf, Produktentwicklung sowie Produktion & Qualitätssicherung.



Web-Seminar: Sensorik - Gebäcke mit Schokoladenüberzug

Schokoladeüberzogenes Gebäck gewinnt zunehmend an Bedeutung. Dabei spielen Glanz, Bruchstabilität und Fetttreife eine große Rolle. Im Seminar werden die Grundlagen der Sensorik vermittelt, um das überzogene Gebäckstück zu bewerten. Es erfolgt eine Bewertung von Gebäckstücken, die mit Schokolade überzogen sind. Dabei werden Attribute gesucht und in einer spezifischen Spezifikation zusammengefasst.

Der Markt für Süßwaren unterliegt einem ständigen Wandel. Neue Geschmackskombinationen, Trends und Inhaltsstoffe beeinflussen fortlaufend das Sortiment und beeinflussen die Kaufentscheidungen der Kunden.

In der Produktentwicklung ist es entscheidend, sensorische Prüfungen durchzuführen, um die Qualität der Produkte sicherzustellen. Aus diesem Grund bietet die ZDS (Zentralfachschule der Deutschen Süßwarenwirtschaft) ein neues Web-Seminar an, welches sich mit dem Thema „Gebäck mit Schokoladenüberzug“ widmet.





Zuckerwarentechnologie Sugar confectionery technology



Einführungspraktikum: Herstellungstechnologie Dragieren

Dieses Praktikum behandelt die Herstellungstechnologie der Hart-, Weich- und Schokoladendragierung. Insbesondere wird auf natürliches Färben sowie das Glänzen von Dragees eingegangen. Während des einwöchigen Kurses werden die theoretisch gewonnenen Kenntnisse praktisch in unserer Drageeabteilung umgesetzt.

Inhalte der Veranstaltung

Dieser Kurs bietet einen breiten Überblick über Rezepte und Herstellverfahren von Hart-, Weich-, und Schokoladendragees in Theorie mit anschließender praktischer Gruppenarbeit bzw. Demonstrationen. Durch praktische Mitarbeit beim Herstellungsprozess wird die Technologie des Dragierens anhand einer exemplarischen Produktpalette aus der Gruppe der Hart-, Weich- und Schokoladendragees von Grund auf erlernt.

In Diskussionen können sich die Teilnehmer mit den Referenten über konkrete Aufgabenstellungen und Anforderungen austauschen. Während des Trainings arbeiten die Teilnehmer mit herkömmlichen Dragierkesseln. Darüber hinaus werden Vorführungen an einem automatischen Kessel und einem Schokoladenbanddragierer durchgeführt. Ziel ist, dass die Teilnehmer am Ende des Praktikums in der Lage sind, die wichtigsten der behandelten Drageearten selbstständig herzustellen.

Theoretische und praktische Themen:

- Hartdragees (z.B. Schokoladenlinsen)
- Weichdragees (z.B. Geleebohnen, etc.)
- Schokoladendragees (z.B. Haselnüsse, Mandeln)
- Rohstoffe
- Verfahrensprozess
- Technische Parameter
- Zuckerfreie Dragees (z.B. Maltitol, Isomalt, Xylitol)
- Färben, Glänzen, Veredeln

An wen richtet sich der Kurs?

Dieses Praktikum ist ein Grundlagenkurs für Teilnehmer, Drageeerfahrung ist nicht nötig. Zielgruppen sind Fachkräfte in der Süßwaren- oder Pharmazeutischen Industrie, Produktentwickler, Mitarbeiter der Zulieferindustrie und alle, die Interesse an dieser Thematik haben.





Gums and jellies production: Practical introduction course including selected topics for functional gums

In this practical course about gums & jellies production, the participants get to know in theory and practice the characteristics and technology of ingredients and their use in products. In addition, we talk about the specifics of raw materials, formulations, and processing technology for the production of functional gums.

Topics:

- Sugar and glucose syrup
- Starch gums
- Gum arabic pastillas
- Pectin jellies
- Agar-Agar jellies
- Production methods starch & starchless depositing
- Functional gums and jellies, trends, ingredients, concepts
- Aerated products - Ingredients & Technology
- FMPs and masking flavors
- Antisticking agents

Who should attend?

- Food technologists from the confectionery industry, who are working in R&D, Production, QA
- Technical service and support personnel of the raw material and machinery industry.
- Members of manufacturing companies, who wish a technical introduction to this product range.



Web seminar: Introduction fondant

The raw material fondant basically consists of sugar, water and glucose syrup. Fondant is used as a semi-finished product and as a finished product with flavorings. It combines very well with chocolate and baked goods and is a highly sought-after product due to its sweetness and varied textures.

In the seminar, we will cover the production of fondant and possible sources of error. What characterizes a good fondant and how to process it into end products such as chocolates and fillings or coatings.

Sugar is a very versatile raw material and is available in dissolved and recrystallized form. We try to explain the recrystallization of sugar in more detail and which parameters are important.

Content:

- Fondant - Product Overview
- Raw materials: Sugar, water, glucose syrup
- Fondant types
- Composition and recipes
- Shelf life, water activity and water content
- Fondant production
- Raw materials: Fats, flavours, colours
- Enzymes in fondant fillings
- Enrobing, forming/ extruding
- Starch and starchless deposited products



Einführungspraktikum Gummi- und Geleeartikel

„Einführung in die Herstellungstechnologie von Gummi- und Geleeartikeln“ befasst sich in Theorie und Praxis mit der Herstellung dieser speziellen Süßwaren.

In einer Reihe von Referaten wird die Herstellung der verschiedenen Gummi- und Geleeartikel vorgestellt, auf Anwendungsparameter hingewiesen, und es werden mögliche Fehlerquellen besprochen. Diskussionen bieten den Teilnehmern darüber hinaus die Möglichkeit, sich mit dem Kursleiter und den Referenten über konkrete Aufgabenstellungen und Anforderungen auseinanderzusetzen und in diesem Zusammenhang Lösungsansätze für die eigenen Problemstellungen zu finden.

Was ist das Ziel dieses Praktikums?

Schwerpunkte dieses Praktikums sind, die Theorie durch hautnahe Praxis besser zu verstehen sowie Qualitätseinflüsse zu erkennen und Herstellungsprobleme zu lösen.

Wer sollte dieses Praktikum besuchen?

Dieser Kurs richtet sich an Einsteiger in die Materie, Mitarbeiter der Produktion und der Qualitätssicherung zur Vertiefung des vorhandenen Wissens sowie Marketing- und andere Mitarbeiter, die nicht unmittelbar in die Produktion eingebunden sind, aber die Theorie und Praxis verstehen bzw. sich einen Überblick verschaffen wollen.





Practical introduction course: Pan-coating

This practical course deals with the production technology of hard, soft and chocolate panned goods. During the one-week course, the theoretical knowledge gained is put into practice in our dragee department.

Content of the course

This course offers a broad overview of recipes and manufacturing processes for hard, soft and chocolate coated panned goods in theory, followed by practical group work and demonstrations. During practice, participants work with conventional panning equipment composed of several, different sized rotating pans. Furthermore demonstrations are given on an automatic pan and a chocolate belt coating system.

The aim is for the participants to be able to produce the most important types of panned goods independently at the end of the practical course.

Theoretical and practical topics:

- Hard panned goods (chocolate lentils)
- Soft panned goods (jelly beans, etc.)
- Chocolate panned goods (hazelnuts, almonds, crisps)
- Raw materials
- Processes
- Technical parameters
- Sugar-free/sugar-reduced products
- Coloring, polishing, finishing

Who should attend?

- Food technologists from the confectionery industry working in R&D
- Technical service and supportive personnel of the raw material and machinery industry
- Members of manufacturing companies, who need a technical introduction into this topic
- People interested in this topic who want to gain further knowledge



Intense practical course: Industrial sugar confectionery production

This intensive course imparts a broad overview of sugar confectionery products. The participants get to know the ingredients and production techniques in detail.

In the practical parts, the participants produce in small groups and watch demonstrations of ZDS' industrial pilot machinery. Furthermore, the schedule of the course allows the inclusion of additional topics relevant to the participants.

Main focus:

- Raw materials, recipes, and production processes of:
- High boilings, Caramels, toffees & fudges
- Fruit gums, jellies
- Panned goods
- Sugar-free products

Target audience:

- Executives, members of management, and company founders
- Employees of confectionery and sugar confectionery industry: Production staff, product development, quality assurance

ZDS diploma

The uniqueness of this course lies in the possibility to obtain not only a certificate of participation but also a diploma in sugar confectionery technology when passing the written exam. Our diploma is internationally highly recognized.





Web seminar: Aerated confectionery

Aerated confectionery, often referred to as „aerated candy“, represents a delightful and innovative category within the world of sweets. This confectionery is known for its unique texture and mouthfeel, which is achieved through aeration, a process that introduces air bubbles into the confectionery matrix.

Here's a closer look at aerated confectionery:

1. Aeration Process:

The hallmark of aerated confectionery is the incorporation of air into its structure during the production process. This is typically achieved through mechanical means, such as whipping or mixing, which introduce air bubbles into the candy mass. The result is a light, airy, and often foamy texture that contrasts with traditional, denser confections.

2. Types of Aerated Confectionery:

Aerated Gummies and Candies: Some gummies and candies are aerated to create a softer, chewier texture. This is often achieved by incorporating gas-releasing agents into the candy matrix during production.

3. Texture and Sensation:

Aerated confectionery offers a distinct sensory experience. The abundance of tiny air bubbles creates a light and delicate mouthfeel. When the candy is consumed, it tends to melt or dissolve rapidly, releasing its flavors and leaving a pleasant, airy sensation on the palate.



4. Flavor Varieties:

Aerated confectionery is available in a wide range of flavors and styles. Manufacturers often combine aeration with various flavorings, fillings, or inclusions to create diverse taste profiles, catering to a broad spectrum of consumer preferences.

5. Market Popularity:

Aerated confectionery has garnered popularity for its unique texture and flavor innovation. It often appeals to those looking for a lighter and less dense candy.

6. Production Challenges:

Crafting aerated confectionery requires precision in controlling aeration levels to achieve the desired texture. Additionally, factors such as temperature, humidity, and ingredient quality play crucial roles in the production process.

In conclusion, aerated confectionery represents an exciting segment in the world of sweets, offering consumers a distinct texture and sensory experience. Soft and airy gummies, this confectionery category continues to captivate taste buds and push the boundaries of candy innovation. Its popularity stems from its ability to deliver a unique, melt-in-the-mouth sensation that delights candy enthusiasts around the world.



Starchless depositing of gums and jellies

Starchless depositing is a cutting-edge manufacturing technique in the confectionery industry that has revolutionized the way various types of candies and sweets are produced. Unlike traditional methods that rely heavily on starch molds, starchless depositing offers several advantages in terms of efficiency, precision, and product quality. At its core, starchless depositing involves the precise deposition of liquid or semi-liquid candy masses into specific shapes and sizes, without the need for starch molds. This technique is typically employed for the production of a wide range of confectionery products, including gummies, jellies, and soft chews.

Here are some key benefits of starchless depositing:

Enhanced Product Quality: Starchless depositing allows for greater control over the production process, resulting in candies with consistent size, shape, and texture. This level of precision is challenging to achieve with traditional starch molding.

Reduced Waste: Starch molds are often single-use, leading to significant waste in terms of materials and resources. Starchless depositing reduces waste by eliminating the need for starch molds, making it a more sustainable option.

Versatility: Manufacturers can easily adjust the depositing process to create a wide variety of candy shapes and sizes. This flexibility enables the production of unique and customized confectionery products.

Improved Efficiency: Starchless depositing systems are highly automated, allowing for higher production speeds and reduced labor costs. This efficiency can lead to cost savings for manufacturers.

Hygienic Production: Starchless depositing equipment is designed with cleanliness and hygiene in mind. This reduces the risk of contamination and ensures compliance with food safety standards.

Faster Setup and Changeovers: Switching between different candy types or flavors is quicker and more straightforward with starchless depositing, making it easier for manufacturers to meet market demands for product variety.

While starchless depositing offers numerous advantages, it also requires significant investment in specialized equipment and training. However, many confectionery companies view this investment as worthwhile due to the improved quality, efficiency, and sustainability it brings to their production processes.

In conclusion, starchless depositing has emerged as a game-changing technology in the confectionery industry, offering numerous benefits over traditional starch molding methods. This innovative approach to candy production enables manufacturers to create high-quality products with greater precision, efficiency, and versatility while also reducing waste and improving overall production hygiene.



Producción Industrial de Confitería

Este curso intensivo ofrece una amplia visión general de los productos de confitería. Los participantes conocen en detalle los ingredientes y las técnicas de producción. En las partes prácticas, los participantes producen en pequeños grupos y asisten a demostraciones de maquinaria piloto industrial de la ZDS. Además, el programa del curso permite la inclusión de temas adicionales de interés para los participantes.

Enfoque principal:

- Materias primas, recetas y procesos de producción de:
- Altos cocimientos, Caramelos, toffees y fudges
- Gomas y jaleas de frutas
- Productos en conserva
- Productos sin azúcar

Quién debe participar?

- Ejecutivos, miembros de la dirección y fundadores de empresas
- Empleados de la industria de confitería y confitería azucarera: Personal de producción, desarrollo de productos, control de calidad





Einführungspraktikum in die industrielle Hart- und Weichkaramell Herstellung

Dieser praktische Einführungskurs vermittelt Grundkenntnisse in der Herstellung von Hart- und Weichkaramellen. Die Teilnehmer lernen die wichtigsten Inhaltsstoffe und Produktionstechniken zur Herstellung von Hartkaramellen, Toffees, Fudge und weichen Kaubonbons kennen.

Theoretische und praktische Inhalte des Praktikums:

- Rohstoffe für Zuckerwaren
- Hartkaramellen (geprägt und gegossen)
- Toffees, Fudge und Kaubonbons
- Zuckerfreie und zuckerreduzierte Produkte

Ziel dieses Praktikums

- Rohstoffe und deren Qualitäten beurteilen zu lernen
- Herstellungsprozesse kennen zu lernen
- Herstellungsproblematiken und Qualitätseinflüsse zu erkennen und zu lösen

An wen richtet sich der Kurs?

- Neu-/Quereinsteiger in die Materie
- Anlagenführer
- Mitarbeiter der Produktion, Qualitätssicherung, Produktentwicklung, Marketing, Verkauf



Curso práctico de introducción: Sobre productos grageados

Este curso práctico trata de la tecnología de producción de grageas duros, blandos y de chocolate. Durante el curso de una semana, los conocimientos teóricos adquiridos se ponen en práctica en nuestro departamento de grageas. Contenido del curso: Este curso ofrece una amplia visión teórica de las recetas y los procesos de fabricación de productos grageados duros, blandos y recubiertos de chocolate, seguida de trabajos prácticos en grupo y demostraciones. Durante la práctica, los participantes trabajan con un equipo de rebozado convencional compuesto por varias bandejas giratorias de diferentes tamaños. Además, se realizan demostraciones con una sartén automática y un sistema de recubrimiento con cinta de chocolate.

El objetivo es que, al final del curso práctico, los participantes sean capaces de producir de forma autónoma los tipos más importantes de productos grageados.

Temas teóricos y prácticos:

- Tecnología de grageado duro
- Tecnología de grageado blando
- Productos de chocolate (avellanas, almendras)
- Materias primas
- Procesos de fabricación
- Parámetros técnicos
- Productos sin azúcar/con azúcar reducido
- Coloración, Abrillantado y sellado, acabado





Einführungspraktikum: Industrielle feine Backwarenherstellung

Dieser Kurs führt in die Grundlagen der industriellen Herstellungsprozesse Feiner Backwaren in theoretischer und praktischer Form ein.

Inhalte der Veranstaltung

In diesem Praktikum werden neben Vorträgen über wichtige Rohstoffe, deren Gewinnung und Eigenschaften, dem Knet-, Formgebungs- und Backprozess auch die praktische Produktherstellung in den Vordergrund gestellt.

Ziel dieses Praktikums

- Grundlagen über Rohstoffe zu vermitteln
- Den derzeitigen Stand der Herstellungstechnologie abzubilden
- Neuartige Produktideen und Verfahrenstechniken vorzustellen und zu diskutieren

An wen richtet sich der Kurs?

Diese Veranstaltung richtet sich insbesondere an Mitarbeiter aus der Produktentwicklung, Anwendungstechnik, dem Marketing, Verkauf und der Zuliefererindustrie, die mehr Verständnis für industrielle Prozesse gewinnen möchten. Außerdem sind Mitarbeiter angesprochen, die neu in der Backwarenbranche sind, bzw. aus der Produktion, denen hier im Praktikum die Möglichkeit gegeben wird, ihr Fachwissen aufzufrischen und zu erweitern.



Practical introduction Course: Industrial cake production

Obtaining the 'perfect' cake despite modern challenges in cake manufacturing! This workshop will cover the production, shelf life extension, reformulation and general improvement of chocolate cakes, sponge cakes, pound cakes, layer cakes, Swiss rolls, muffins and cupcakes. The participants will work on perfecting their cake with the help of our experts during theoretical lectures and practical units in our well equipped pilot plant.

The workshop is very hands-on and will visualize the road map of the product development solutions in respect of:

- shelf life
- ingredients
- reformulation
- vegetarian & vegan products

This workshop offers you:

- Support in the development of modern cake products
- The ability to reduce product development times
- To avoid sources of error during production
- Solutions for production problems
- Room for own input and discussions
- Close interaction with instructors due to small classes

Who should attend?

- Production leadership
- QA Supervisors/ Managers
- Technical Support Personnel
- Research & Development Personnel





Einführungspraktikum: Industrielle Eisherstellung

Das Seminar bietet eine Einführung in die industrielle Herstellung von Eiscreme. Die Teilnehmer lernen Grundlagen über Rohstoffe, Prozessparameter und Produktionstechnologie kennen. Im praktischen Teil werden wir die Produktion von Eismassen mit kontinuierlichen Maschinen zeigen. Teilnehmer können im Vorfeld gerne Anfragen für eigene Ideen an die Seminarabteilung senden: seminar@zds-solingen.de

Schwerpunkte:

- Eismaschinen, Premix, Posttreatment
- Grundlagen der Eisrezepturgestaltung - Emulgieren und Stabilisieren im Eis
- Milchprotein und pflanzliche Alternativen im Eis
- Aufschlagen, Frieren, Härten, Lagern, Liefern und Verzehren
- Der Eiscrememarkt in Europa / Trends
- Farben im Eis
- Homogenisation des Eismixes
- Kakao und Schokolade / Inclusions und Überzüge für Eis

Zielgruppe:

- Neu-/Quereinsteiger in die Materie
- Mitarbeiter der Produktion, Qualitätssicherung, Produktentwicklung, Marketing, Verkauf
- Mitarbeiter der Zulieferindustrie





www.choco-tec.com

CHOCOTEC

Der internationale Schokoladen Kongress
The International Chocolate Congress

10.-12.
DEZ DEC **Congress Centrum**
2024 **Nord, Köln**
Congress Centre
North, Cologne

Organisation Organizer:
ZDS Academy of Sweets ·
+49 (0) 212 59 61 32 ·
info@choco-tec.com

Veranstaltungsort Venue:
Congress Centrum
Nord Kölnmesse



Die **CHOCOTEC** ist einer der erfolgreichsten Kongresse und wichtigsten Treffpunkte für die Schokoladenindustrie. Als Highlight zum Ende des ZDS-Kongressjahres bekommen Sie auf der **CHOCOTEC** vom 10. bis zum 12. Dezember 2024 einen großen Überblick über aktuelle Trends, international wachsende Märkte, neuartige funktionelle Rohstoffe, innovative Technologien, Qualitätssicherungsaspekte, Nachhaltigkeit und vieles mehr.

***CHOCOTEC** is one of the most successful congresses and most important meeting places for the chocolate industry. As a highlight at the end of the ZDS congress year, **CHOCOTEC** from December 10 to 12, 2024 will give you a great overview of current trends, internationally growing markets, new functional raw materials, innovative technologies, quality assurance aspects, sustainability and much more.*



INTERICE

INTERNATIONAL ICE CREAM CONGRESS



Welcome to **INTERICE 2024**, the leading event for innovative developments in ice cream research and technology!

Experts present groundbreaking developments in the ice cream industry.

Seminar highlights:

- Latest trends and research
- Raw materials and processes
- International market developments

3-Day congress:

- Expert lectures
- Networking during breaks
- Foyer exhibition

Join us at INTERICE 2024 and experience where the world of ice cream meets expertise!



www.interice-zds.com





Web-Seminar: Hygiene und Lebensmittelsicherheit in der Schokoladenindustrie

Hygiene und damit verbundene Themen der Lebensmittelsicherheit sind in der Schokoladenindustrie wichtiger denn je. Schon scheinbar kleine Fehler können große Auswirkungen haben und Schäden in Millionenhöhe verursachen. Nach diesem Seminar werden Sie besser verstehen, was getan werden muss, um sichere Süßwaren wie Schokolade herzustellen, und wie im Falle einer Abweichung zu reagieren ist.

Themenübersicht: Mikrobiologischen Belastung

- Salmonellen auf Kakaobohne, in Kakaomasse und Schokolade
- Listeria monocytogenes: Eigenschaften und Relevanz für die Süßwarenindustrie
- Mikrobiologische Hygieneindikatoren, Kontrolle, Überwachung
- Backup-Systeme notwendig sinnvoll

Lagerung/Schulung

- Anlagenbau und Hygienic Design-aus der Praxis für die Praxis
- Oberflächenriss- und Hygieneprüfung in Flüssigtanks mit Doppelwandung
- Schädlingserkennung und -bekämpfung

Probenahme in der Produktion

- Hilfsmittel zur Probenahme (Abklatschtest, Nährböden...)
- Probenahme von Produktresten und Produktübergängen schokoladeproduzierender Anlagen

Reinigung, Kontrolle

- ATP-Test eine Weichenstellung?
- Betriebshygiene: Elementarer Baustein für die Lebensmittelsicherheit
- Hygieneschulung wichtig wie nie!
- Formenreinigung –“technologische und wirtschaftliche Potentiale“
- Bewertung mikrobiologischer Befunde/DGHM Richt- und Warnwerte Schokolade



Web-Seminar: Grundlagenseminar für Anlagenführer: Vom Bediener zum Operator

In diesem Webseminar geht es darum, Produktionsanlagen effizienter und nachhaltiger einzustellen. Die Teilnehmer erlernen Werkzeuge, um Fehler systematisch zu erkennen, anzugehen und Lösungen konstruktiv zu präsentieren.

Maschinen in der Süßwarenbranche waren nie effizienter und präziser als heute. Durch neue Technologien sind wir imstande unsere Produkte in besserer Qualität, mit weniger Ausschuss und immer weniger Mitarbeitern zu produzieren. In diesem Seminar lernen Ihre Mitarbeiter, das Potenzial ihrer Systeme vollständig auszuschöpfen.

Theoretische Inhalte des Webinars

- Prozesse lesen, verstehen und anpassen
- Fehler analysieren (inklusive Übungen zum analytischen Denken)
- Spontane Einstellungen vs. geplante Optimierungen
- Toleranzwerte als Spielraum für die Ausschuss-Reduktion
- Effizient mit Kollegen und Vorgesetzten kommunizieren.



Ziele des Web-Seminars

- Fehler verstehen und lösen
- Effizient produzieren durch Prozess-Optimierungen
- Produktionsprozesse nachhaltiger gestalten
- Lösungsvorschläge konstruktiv kommunizieren

An wen richtet sich das Web-Seminar

- Anlagenbediener
- Prozesstechnologen und Verfahrenstechniker
- Team und Produktionsleiter
- Projektmanager in der Produktion





Nicht das passende Seminar gefunden?

Dann könnte eine Mitgliedschaft bei der ZDS für Sie attraktiv sein!

Mitgliedsunternehmen bieten wir exklusiv die Möglichkeit, für individuelle Schulungen und Projekte unsere technischen Abteilungen zu nutzen und vom Know-How unserer Fachlehrer zu profitieren. In der ZDS stehen dafür modern ausgestattete Fachabteilungen zur Verfügung für alle Bereiche der Süßwarenproduktion zur Verfügung.

In Abstimmung mit dem Mitgliedsunternehmen werden durch die ZDS-Fachlehrer, ggf. ergänzt durch externe Spezialisten, spezifische Versuchsanordnungen oder Schulungsprogramme erstellt und dann exklusiv die geplante Maßnahme durchgeführt. Selbstverständlich unterliegt die Beratung und Schulung, insbesondere bei Versuchen und Produktentwicklungen, der absoluten Vertraulichkeit und Geheimhaltung. Abhängig vom Umfang der Privatmaßnahme werden für die sogenannten AP-Maßnahmen spezifische Angebote erstellt, die sowohl den Personal- als auch den Materialaufwand berücksichtigen.

Weitere Vorteile einer Mitgliedschaft:

- Nutzung des ZDS Experten-Netzwerkes
- Firmenspezifische Trainings und Beratung
- Nutzung der technischen Einrichtungen und Anlagen der ZDS
- Kommunikations- und Präsentationsplattform
- Unterstützung industrieller Produktentwicklung



You didn't find the right seminar?

If so, a membership at ZDS could be attractive for you!

We offer member companies the exclusive opportunity to use our technical departments for individual training courses and projects and to benefit from the know-how of our technical instructors. In the ZDS, modern equipped technical departments are available for all areas of confectionery production.

In coordination with the member company, the ZDS technical instructors, supplemented by external specialists if necessary, prepare specific test arrangements or training programs and then exclusively carry out the planned measure. Of course, the consulting and training, especially in the case of experiments and product developments, is subject to absolute confidentiality and secrecy.

Further advantages of membership:

- Use of the ZDS expert network
- Company-specific training and consulting
- Use of the technical facilities and of the ZDS
- Communication and presentation platform
- Support of industrial product development



Die ZDS stellt sich vor The ZDS introduces itself



Kursunterlagen:

Sie erhalten bei jeder Veranstaltung die Unterlagen in digitaler Form.

Verpflegung:

Pausengetränke, -snacks und Mahlzeiten wie im Veranstaltungsprogramm ausgewiesen.

Teilnahme:

Sie erhalten eine Teilnahmebescheinigung und/oder ein Zertifikat

Rabatt:

Ab dem 2. Teilnehmer eines Unternehmens stehen attraktive Vergünstigungen zur Verfügung. Für Universitäten und Fachhochschulen wird ein Rabatt von 50% gewährt.

Unterkunft

Bei Angabe, dass Sie an einem Seminar der ZDS teilnehmen (teilnehmende Hotels finden Sie auf unserer Website) erhalten Sie in ausgewählten Hotels besondere Konditionen.

AGB's

Unsere allgemeinen Geschäfts- und Datenschutzbedingungen für Seminare, Workshops und Kongresse finden Sie auf unserer Website: www.zds-solingen.de

Course material:

You will receive the documents in digital form.

Food:

Drinks, snacks and meals as indicated in the event program.

Participation:

Participants receive a certificate of participation and/or a diploma.

Discount:

For the 2nd and any further participant of the same company attractive discounts are available. For universities a discount of 50% is granted.

Accommodation

If you indicate that you are participating in a ZDS seminar (you can find participating hotels on our website), you will receive special conditions at selected hotels.

Terms of Participation

You will find our general terms and conditions for seminars, workshops and congresses on our website: www.zds-solingen.de



Änderungen und Irrtümer vorbehalten | Subject to alterations and errors



zds-solingen.de



**Wir helfen Ihnen gerne weiter!
Sie möchten einen Kurs buchen oder
haben Fragen zu einem Seminar?**

Unser Seminar-Team beantwortet
gerne Ihre Fragen!

E-Mail: seminar@zds-solingen.de

Telefon: +49 (0) 212 59 61 93

Anmeldung auf unserer Website:
Bitte nutzen Sie zur Anmeldung auch unsere
Website unter **www.zds-solingen.de**

Der untenstehende QR-Code führt Sie direkt zu
der Übersicht über die laufenden Seminare und zu
unserem Online-Shop.

**We're here to help!
Would you like to book a course or
have questions about a seminar?**

Our seminar team will be happy
to answer your questions!

E-mail: seminar@zds-solingen.de

Phone: +49 (0) 212 59 61 93

Registration on our website:
Please use for registration our website:
www.zds-solingen.de

The QR code leads you directly to the overview
of the seminars and our online shop.

**ZDS - Zentralfachschule der Deutschen
Süßwarenwirtschaft e.V.**

De-Leuw-Straße 1-9 | 42653 Solingen

Tel. 0212 59 61 93 | seminar@zds-solingen.de

Folgen Sie uns auf!

