

# 2025

## Jahresprogramm Annual Program



Kurse, Workshops, Seminare für die Süßwarenindustrie • Courses, Workshops, Seminars for the Confectionery Industry

### FEB

02.02.

–  
05.02.



Internationale Süßwaren Messe Köln  
**ZDS auf der ISM** Passage 3/11  
*ZDS at the ISM* Gang B Nr. 001

02.02.

–  
05.02.



Pro Sweets Köln  
**ZDS auf der Pro Sweets**  
*ZDS at the Pro Sweets*

19.02.

–  
20.02.



Web-Seminar:  
**Milk Products and Vegan  
Alternatives for Chocolates**

### MAR

06.03.

**Fettreifebildung bei  
Schokoladenprodukten**



12.03.

–  
13.03.



Web-Seminar: **Hard Candy  
Technology Compact**

18.03.

Web-Seminar:  
**Labortechnisches  
Anforderungsprofil: Mikrobiologische  
Untersuchungen**



19.03.

Web-Seminar:  
**Hygiene im Betrieb:  
Die tägliche Herausforderung  
in der Produktion**



### MAR

24.03.

–  
28.03.



Practical Introduction Course:  
**Pan-Coating**

### APR

08.04.

–  
11.04.



Einführungspraktikum:  
**Industrielle  
Schokoladenherstellung**

14.04.

–  
17.04.



Einführungspraktikum:  
**Industrielle Feine  
Backwarenherstellung**

### MAI / MAY

12.05.

–  
16.05.



Practical Introduction Course  
Including Functional Gums:  
**Gums & Jellies Production**

13.05.

–  
14.05.



Verarbeitung von Kakaobutter  
**Auflösen - Temperieren -  
Kristallisieren**

27.05.

–  
28.05.



**Pralinen: Einführung in  
die Herstellungstechnologie  
der Krustenwaren**  
(alkoholische & nicht alkoholische  
Füllungen)

### JUN

03.06.

Web-Seminar:

**Effiziente  
Wareneingangskontrolle**



04.06.

–  
05.06.



**Technology of  
Extruded Fruit Gums**

24.06.

–  
27.06.



**Bar Manufacturing  
Technology: Cereal, Protein,  
Fruit and Candy Bars**

### JUL

14.07.

–  
01.08.



Intense Practical Course  
(3 weeks, Part I and II):  
**Chocolate Manufacturing -  
Chocolate and Fillings**

14.07.

–  
25.07.



Intense Practical Course  
(2 weeks, Part II):  
**Chocolate Manufacturing -  
Part I**

21.07.

–  
24.07.



Practical Introduction Course:  
**Cookies and Biscuits**

[www.zds-solingen.de](http://www.zds-solingen.de)

ZDS The Academy of Sweets  
De-Leuw-Str. 1-9 • 42653 Solingen, Germany

# 2025



Die Süßwaren Akademie  
The Academy of Sweets

## Jahresprogramm Annual Program



Kurse, Workshops, Seminare für die Süßwarenindustrie • Courses, Workshops, Seminars for the Confectionery Industry

### JUL / AUG

28.07.  
–  
01.08.



Intense Practical Course  
(1 weeks, Part II):  
**Chocolate Manufacturing -  
Part II Fillings**

### OKT / OCT

07.10.  
–  
08.10.



**Gums and Jellies: Focus  
Cooking and Depositing**

### NOV

03.11.  
–  
06.11.



Einführungspraktikum:  
**Herstellungstechnologie  
Dragieren**

### SEPT

01.09.  
–  
12.09.



Intense Practical Course:  
**Industrial Sugar  
Confectionery Production**

14.10.  
–  
17.10.



Einführungspraktikum:  
**Industrielle Eisherstellung**

12.11.  
–  
13.11.



Web-Seminar:  
**Soft Candy, Toffee & Caramel**

14.10.



Technologie 1:  
**Walzen und Conchieren**

17.11.  
–  
21.11.



Practical Course:  
**Industrial Chocolate  
Manufacturing**

16.09.  
–  
18.09.



Lifestyle Snacks:  
**Smart Technology for Bars**  
–  
**Internationaler Kongress  
International Congress**



24.11.  
–  
28.11.



**Tecnología de la  
Fabricación de Chocolate**

22.09.  
–  
26.09.



Practical Introduction Course  
including Functional Gums:  
**Gums & Jellies Production**

15.10.  
–  
16.10.



**Compound and Fat  
Based Fillings**

### DEZ / DEC

02.12.  
–  
04.12.



*interpraline*  
**InterPraline 2025  
Internationaler Kongress  
International Congress**

25.09.



Web-Seminar:  
**Sensorik: Kakao**

26.09.



Web-Seminar:  
**Sensorik: Schokolade**

27.10.  
–  
31.10.



Einführungspraktikum:  
**Industrielle  
Zuckerwarenherstellung**

Follow us on:



**Kontaktieren Sie uns bei Fragen.**  
Contact us if you have any questions.

+49 (0) 212 59 61 93 • [seminar@zds-solingen.de](mailto:seminar@zds-solingen.de)