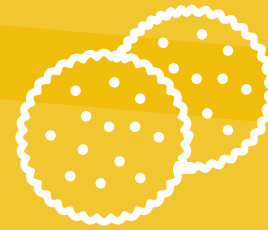


www.zds-solingen.de



Die Süßwaren Akademie
The Academy of Sweets



2025



Seminarprogramm
Seminar Program

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.



NEU an der ZDS
NEW at the ZDS



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 Kurstyp 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 organisational questions such as travel and accommodation or information about your course.

Kursname Name of the Course	Sprache Language
Schokoladentechnologie / Chocolate Technology	
Einführungspraktikum: Industrielle Schokoladenherstellung	
Web-Seminar: Milk Products and Vegan Alternatives for Chocolates	
Verarbeitung von Kakaobutter: Auflösen - Temperieren - Kristallisieren	
Fettreifbildung bei Schokoladenprodukten	
Pralinen: Einführung in die Herstellungstechnologie der Krustenwaren (alkoholische & nicht alkoholische Füllungen)	
Intense Practical Course (3 weeks, Part I and II): Chocolate Manufacturing - Chocolate and Fillings	
Intense Practical Course (2 weeks, Part I): Chocolate Manufacturing - Chocolate	
Intense Practical Course (1 week, Part II): Chocolate Manufacturing - Fillings	
Web-Seminar: Sensorik: Kakao	
Web-Seminar: Sensorik: Schokolade	
Web-Seminar: Sensorik: Nüsse	
Compound and Fat Based Fillings	
Technologie 1: Walzen und Conchieren	
Practical Course: Industrial Chocolate Manufacturing	
Tecnología de la Fabricación de Chocolate	
Zuckerwarentechnologie / Sugar Confectionery Technology	
Web-Seminar: Hard Candy Technology Compact	
Practical Introduction Course: Pan-Coating	
Practical Introduction Course Including Functional Gums: Gums & Jellies Production	
Technology of Extruded Fruit Gums	
Bar Manufacturing Technology: Cereal, Protein, Fruit and Candy Bars	

Kursname Name of the Course	Sprache Language
Zuckerwarentechnologie / Sugar Confectionery Technology	
Intense Practical Course: Industrial Sugar Confectionery Production	
Practical Introduction Course including Functional Gums: Gums & Jellies Production	
Gums and Jellies: Focus Cooking and Depositing	
Einführungspraktikum: Industrielle Zuckerwarenherstellung	
Einführungspraktikum: Herstellungstechnologie Dragieren	
Web-Seminar: Soft Candy, Toffee & Caramel	
Backwarentechnologie / Bakery Technology	
Einführungspraktikum: Industrielle Feine Backwarenherstellung	
Practical Introduction Course: Cookies and Biscuits	
Healthy & Vegan Baked Confectionery	
Eisherstellung / Ice Cream Technology	
Einführungspraktikum: Industrielle Eisherstellung	
Kongresse / Congresses	
BarTech Europe – Smart Technology for Bars International Congress	
INTERPRALINE – International Congress	
Interdisziplinär / Interdisciplinary	
Web-Seminar: Labortechnisches Anforderungsprofil: Mikrobiologische Untersuchungen	
Web-Seminar: Hygiene im Betrieb: Die tägliche Herausforderung in der Produktion	
Web-Seminar: Effiziente Wareneingangskontrolle	



Schokoladentechnologie

Chocolate Technology



Web-Seminar: Milk Products and Vegan Alternatives for Chocolates

Milk chocolate is by far one of the most widely consumed chocolates in Europe. In addition to whole milk powder, other milk-based raw materials are also used. In this web seminar, we will take an in-depth look at the individual raw materials, properties, flavour and quantities used.

How is the flavour influenced by the pre-treatment of milk and how can I influence the flavour of a chocolate in the conching process. We look at the different flavour trends on the different continents.

At the end we give an overview of vegan dairy-free chocolate.



Für weitere Infos scannen
Sie den QR Code
For further Information
scan the QR Code



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 vorzunehmen.



Für weitere Infos scannen
Sie den QR Code
For further Information
scan the QR Code





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



Für weitere Infos scannen
Sie den QR Code
For further Information
scan the QR Code



Verarbeitung von Kakaobutter: Auflösen - Temperieren - Kristallisieren

Kakaobutter ist das aus Kakaokernen oder Kakaomasse durch Pressen, Filtrieren oder Zentrifugieren gewonnene Fett. Zur Herstellung von Kakaobutter werden fermentierte Kakaobohnen geröstet, gebrochen und von der Schale getrennt. Die Bohnen zerkleinert und vermahlen und in Kakaomasse und Kakaobutter/Kakaopulver getrennt. Kakaobutter und Kakaomasse sind die Hauptbestandteile von Schokolade. Die Kakaobutter muss durch spezielle Verfahren in die richtige Kristallform gebracht werden, um die für Schokolade notwendige Stabilität zu erreichen. Im Rahmen des Seminartages lernen Sie die Kakaobutter, ihre Auflösung, Kontrolle, Temperierung und Kristallisation kennen.



Für weitere Infos scannen
Sie den QR Code
For further Information
scan the QR Code



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

Entdecken Sie die Kunst der industriellen Herstellung von Krustenwaren im Schokoladenbereich! In diesem praxisorientierten Kurs erhalten Sie fundiertes Wissen und wertvolle Einblicke in die Techniken, Prozesse und neuesten Trends, die für die Produktion hochwertiger, knuspriger Schokoladenprodukte entscheidend sind.

Kursinhalte:

- Einführung in die Krustenwaren-Herstellung: Grundlegende Rohstoffe, Aufbau und Eigenschaften von Krustenwaren
- Techniken zur Schokoladenüberziehung: Perfektion der knackigen Hülle und Konsistenz von Schokoladenkrusten
- Innovative Füllungen und Aromakombinationen: Optimale Auswahl und Zusammensetzung der Füllungen für höchsten Genuss und Qualität
- Prozesstechnik und Maschinenkunde: Überblick über moderne Maschinen und Produktionsverfahren für industrielle Fertigungslinien
- Qualitätskontrolle und Lagerung: Optimierung der Haltbarkeit und Erhalt des frischen Geschmacks über den gesamten Produktionsprozess

Für wen ist dieser Kurs?

Der Kurs richtet sich an Fachleute aus der Lebensmittelproduktion, insbesondere aus der Schokoladenindustrie, die sich auf die Herstellung von Krustenwaren spezialisieren möchten. Auch für Unternehmer und Produktionsleiter, die innovative Produkte entwickeln oder bestehende Verfahren optimieren möchten, ist dieser Kurs ideal.

Ihr Nutzen:

Nach Abschluss des Kurses besitzen Sie umfassende Kenntnisse und praktische Fähigkeiten, um knackige, hochwertige Schokoladen-Krustenwaren in industriellem Maßstab zu produzieren. Sie werden bestens vorbereitet sein, die Anforderungen des Marktes zu erfüllen und innovative Produkte mit Erfolg zu entwickeln.



Für weitere Infos scannen
Sie den QR Code
For further Information
scan the QR Code



Intense Practical Course: 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.



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



Für weitere Infos scannen
Sie den QR Code
For further Information
scan the QR Code



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



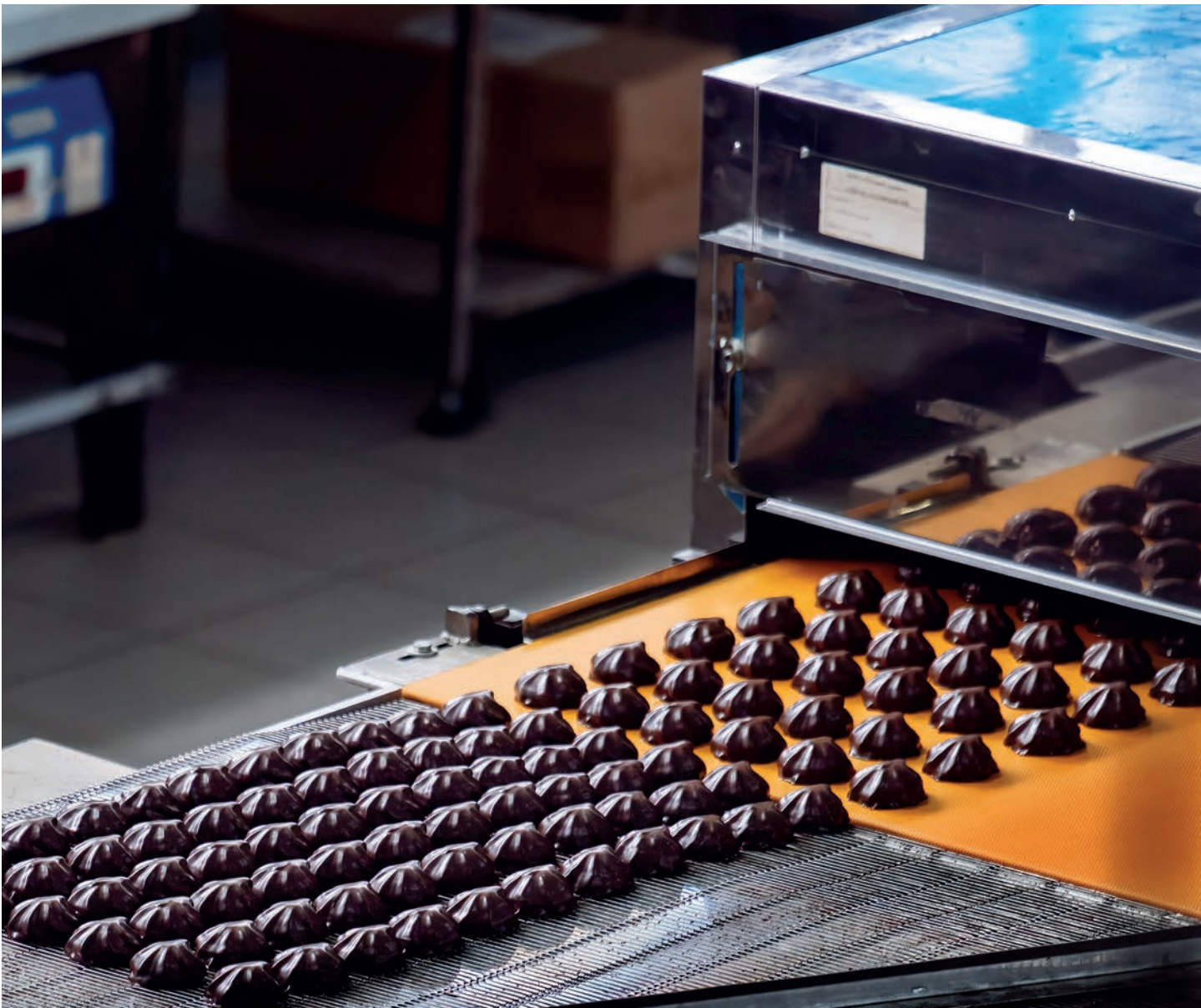
Für weitere Infos scannen
Sie den QR Code
For further Information
scan the QR Code



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



Für weitere Infos scannen
Sie den QR Code
For further Information
scan the QR Code





Web-Seminare: Sensorik

Auf der Suche nach dem perfekten Geschmack. Schokolade ist für den Gaumen wie ein Schaumbad - nicht notwendig, aber Genuss pur. Während die Schokolade auf der Zunge zergeht, verbinden sich die feinherben, leicht säuerlichen Komponenten des Kakaos mit der Süße des Zuckers und den Milchbestandteilen zu einem einzigartigen Schokoladengeschmack. Für den perfekten Schokoladengenuss arbeiten Entwickler und Forscher eng zusammen: Verschiedene Rezepturen und Technologien werden erprobt und zu einem Schokoladengenuss vereint. So können Rohprodukte wie Kakaobohnen, Kakaomasse, Kakaobutter oder auch Zutaten wie Nüsse zu einzigartigen Produkten kombiniert werden. Die Sensorik liefert dafür die notwendigen Grundlagen.

Sie ist eine Messmethode, mit der sich die Qualität und insbesondere der Geschmack von Produkten anhand von Sinneseindrücken genau beschreiben lassen: Ist die Schokolade eher hellbraun oder ganz dunkel? Wie hört sich das Knacken beim Brechen an? Oder wie schnell schmilzt die Schokolade im Mund? Welche Aromen dringen zuerst zu mir durch?

Kann ich Unterschiede in den Kakaosorten erkennen, wie schmeckt die Röstung der Haselnüsse? Was ist wichtig für mein Produkt?

Sie können entscheiden ob Sie Ihr Wissen der Sensorik spezifisch um Kakao, die Schokolade oder Nüsse erweitern möchten. Wir stellen Material und Wissen zur Verfügung.

Web-Seminar
Sensorik: Kakao



Für weitere Infos scannen
Sie den QR Code
For further Information
scan the QR Code

Web-Seminar
Sensorik: Schokolade



Für weitere Infos scannen
Sie den QR Code
For further Information
scan the QR Code

Web-Seminar
Sensorik: Nüsse



Für weitere Infos scannen
Sie den QR Code
For further Information
scan the QR Code





Technologie 1: Walzen und Conchieren

Ziel des Walzens ist es, eine möglichst feine Körnung der Schokolade zu erreichen, damit sie später einen zarten Schmelz hat.

Das Conchieren ist einer der wichtigsten Schritte bei der Schokoladenherstellung. Dabei werden der Schokoladenmasse Wasser und unerwünschte Aromastoffe entzogen. Das Aroma ausgebildet.

Wir wollen uns in diesem Seminar mit aktuellen Erkenntnissen, Standardverfahren und neueren Forschungsergebnissen mit Fachleuten auseinandersetzen. Was passiert beim Walzen, wo kann ich Einfluss nehmen, was macht Sinn. Wie läuft mein Conchierprozess der verschiedenen Rezepturen ab, wo kann ich optimieren, Zeit sparen - Geschmacksentwicklung fördern. Kosten sparen.



Für weitere Infos scannen
Sie den QR Code
For further Information
scan the QR Code



Compound and Fat Based Fillings

This course is ideal for professionals in the chocolate, confectionery and biscuit industries looking to deepen their expertise in using vegetable fats for chocolate, compound and fat-based fillings. Over two days, participants will gain a fundamental understanding of ingredient functionality, formulation, and production techniques for compounds and various fat-based fillings. Through theory and hands-on practice, attendees will learn essential skills for creating stable, high-quality fillings for moulded and enrobed products.

Who Should Attend:

Confectionery professionals, product developers, quality and production employees and anyone seeking practical knowledge in compound and fat-based fillings.

Benefits:

You will gain theoretical and practical skills, improve product consistency, and enhance your knowledge of modern filling applications in the industry.



Für weitere Infos scannen
Sie den QR Code
For further Information
scan the QR Code



Practical Course: Industrial Chocolate Manufacturing

This chocolate course gives insights into industrial chocolate manufacturing. The characteristics of raw materials and their impact on product quality and the technology of producing chocolate products are focused. The participants get to know the stages of chocolate production from cocoa bean processing to cocoa liquor and chocolate mass manufacture. On the last day, the topic of compound and moulding technology will be addressed.

Main Focus:

- Raw materials and recipes
- Cocoa mass, cocoa butter, cocoa powder
- Practical production process from cocoa beans to cocoa mass
- Practical production of dark, milk and white chocolate (at least two types)
- Standard and alternative processes
- Tempering, Molding and cooling
- Enrobing techniques
- Hollow figures, filled chocolates
- Fat bloom and sugar bloom
- Compound types and technology

Target audience:

- Employees of chocolate and confectionery industry: Production staff, product development, quality assurance, marketing, sales staff
- Employees from raw material and machinery suppliers



Für weitere Infos scannen
Sie den QR Code
For further Information
scan the QR Code



Tecnología de la Fabricación de Chocolate

Este curso tiene como objetivo impartir conocimientos prácticos y teóricos de la fabricación de chocolate desde el grano de cacao hasta el chocolate y bonbon final con el enfoque en chocolate industrial y diferentes calidades.

Durante del curso los participantes conocerán a las materias primas y a las etapas de la producción de chocolate a partir de los granos de cacao, incluyendo el tostado, la producción de masa de cacao, la mezcla, el refinado, el conchado y temperado, así como diversos productos de chocolate con el enfoque en productos de diferentes calidades dependiendo del producto final.

Temas teóricos y prácticos:

- Granos de cacao a masa de cacao
- Producción de chocolate amargo, con leche y blanco
- Temperado y moldeado de chocolate
- Sucedáneos
- Chocolate con rellenos
- Rellenos: Fondant, Trufas y Ganache, Praliné, Rellenos grasos, Crocante

Temas teóricos adicionales:

- Cacao, manejo y post cosecha (fermentación y secado)
- Gestión de alérgenos
- Optimización de procesos



Für weitere Infos scannen
Sie den QR Code
For further Information
scan the QR Code





Zuckerwarentechnologie Sugar Confectionery Technology

Zuckerwarentechnologie Sugar Confectionery Technology



Web-Seminar: Hard Candy Technology Compact

Understand the secrets of industrial hard candy production! This intensive two-day web seminar provides comprehensive insights into the hard candy structure, raw materials, shelf-life, production techniques, processes and trends in hard candy technology, equipping you with the expertise needed to excel in modern candy manufacturing.

Course Content:

- Introduction to Hard Candy Manufacturing:
- Key ingredients, structure, and characteristics of high-quality sugar and sugar-free hard candies
- Stability of hard candy: Glass transition, crystallization
- Cooking and Process Techniques: Master the methods to ensure precise texture and durability in hard candy production
- Machinery and Process Automation: Overview
- of modern machinery and automated production lines for efficiency and scalability

Who Should Attend?

This course is ideal for professionals in the sugar confectionery industry looking to specialize in hard candy production, as well as product developer, QA and production managers aiming to stabilize or improve existing manufacturing processes.



Für weitere Infos scannen
Sie den QR Code
For further information
scan the QR Code



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



Für weitere Infos scannen
Sie den QR Code
For further Information
scan the QR Code



Practical Introduction Course Including Functional Gums:
Gums & Jellies Production

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.



Für weitere Infos scannen
Sie den QR Code
For further Information
scan the QR Code



Technology of Extruded Fruit Gums

Extruded fruit gums, also known as extruded licorice, are very popular in the chewy candy category. These products are nowadays produced on a cooking extruder - different ingredients, shapes and surface treatments are possible with this technology. During the seminar we discuss trends, ingredients and processes for the production of extruded fruit gums.

During the seminar, we will prepare different recipes to run on a pilot plant line on-site. Raw material and machinery suppliers will talk about their ingredients and processes to produce different types of extruded fruit gums.

Main focus:

- Raw materials and their influence on the texture and taste of the end product
- Recipes and trend products
- Artisanal and industrial manufacturing of extruded products
- Manufacturing technology of extruded and co-extruded licorice products (licorice sticks)
- Specifications and quality control requirements

Target audience:

- Employees in the confectionery industry: Product development, production staff, quality assurance, marketing, sales staff
- Employees from raw material and machinery suppliers



Für weitere Infos scannen
Sie den QR Code
For further Information
scan the QR Code



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

Bar products encompass a wide range of confectionery, snacks and healthy options that continuously evolve to meet consumer demands. At our upcoming session, we'll explore this dynamic category in depth, offering you a hands-on and technology-driven experience like no other. Here's what you can look forward to:

A World of Variants

From cereal bars to protein-packed options, fruit-infused delights, indulgent candy bars and baked varieties, the possibilities are endless. We'll guide you through the diverse range of bar types, showcasing the perfect blend of creativity and functionality.

Product categories:

- Cereal bars
- Protein bars
- Fruit bars
- Candy bars
- Baked bars

Raw materials:

- Sugar, sugar syrups, humectants, sugar substitutes, fibers
- Cereals, dry fruits, nuts
- Proteins - dairy-based and vegetable-based
- Whipping agents
- Vegetable fats
- Chocolate and compound for enrobing
- Cooking, Mixing and Forming technology
- Shelf life - water content, water activity, etc.

A Special Visit

We're planning an exciting visit to a top-tier machinery supplier for practical test trials. Witness bar production technology in action and see how innovation meets industry needs!

Stay tuned for more updates and join us on this journey to create, innovate, and perfect bar products that stand out in the market!



Für weitere Infos scannen
Sie den QR Code
For further Information
scan the QR Code





**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

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.



Für weitere Infos scannen
Sie den QR Code
For further Information
scan the QR Code

Target Audience:

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





Gums and Jellies: Focus Cooking and Depositing

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.



Für weitere Infos scannen
Sie den QR Code
For further Information
scan the QR Code





Einführungspraktikum: Industrielle Zuckerwaren- 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



Für weitere Infos scannen
Sie den QR Code
For further Information
scan the QR Code



Web-Seminar: Soft Candy, Toffee & Caramel

Soft caramels are a growing and diverse category. Toffee and fudge are considered indulgent and premium products. Chewy candies delight with their fruity flavors and different textures. Soft caramels are a growing and diverse category. Toffee and fudge are considered indulgent and premium products.

Chewy candies delight with their fruity flavors and different textures.



Für weitere Infos scannen
Sie den QR Code
For further Information
scan the QR Code



Einführungspraktikum: Herstellungstechnologie Dragieren

Dieses Praktikum behandelt die Herstellungstechnologie der Hart-, Weich- und Schokoladen- dragierung. 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 Drageetypen selbständig 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

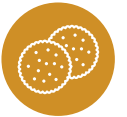
An wen richtet sich der Kurs?

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.



Für weitere Infos scannen
Sie den QR Code
For further Information
scan the QR Code





Backwarentechnologie Bakery Technology



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.



Für weitere Infos scannen
Sie den QR Code
For further Information
scan the QR Code



Practical Introduction Course: Cookies and Biscuits

This course provides a theoretical and practical introduction to the basics of industrial production processes for Cookies & Biscuits.

Content of the Practical Course: In addition to lectures on important raw materials, their extraction and properties, the kneading, shaping and baking process, this practical course also focuses on the practical production of products. A test baking line with pastry molds and a steel belt oven as well as other machines are available for this purpose. Objectives of the course:

- To teach the basics of raw materials
- To illustrate the current state of production technology
- To present and discuss new product ideas and process technologies



Für weitere Infos scannen
Sie den QR Code
For further Information
scan the QR Code



Healthy & Vegan Baked Confectionery

This workshop will focus on healthy & vegan baked goods (cakes and cookies). Together with the participants, we will try out new raw materials and recipes that are in line with the trend towards health-conscious eating. The workshop offers a high opportunity for improvisation, so participants are invited to bring own products, ideas and challenges on the first day to incorporate them in the course progress.

The workshop is very hands-on (50% is practical) and will visualize the road map of the product development solutions in respect of:
Reduction strategy (Fat, Sugar, Sodium)
Enrichment strategy (Protein & Fibres)
Vegan/Vegetarian products (Egg, Dairy)

This workshop offers you:

- Support in the development of healthy & vegan baked 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



Für weitere Infos scannen
Sie den QR Code
For further Information
scan the QR Code





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



Für weitere Infos scannen
Sie den QR Code
For further Information
scan the QR Code

Eisherstellung Ice Cream Technology



BarTech Europe – Smart Technology for Bars

The BarTech Europe, a premier three-day congress dedicated to exploring the latest trends, innovations and scientific advancements in bar technology. Experts and industry will gather to delve into key developments in the bar technology, including cutting-edge production technologies, sustainable solutions and evolving consumer nutritional preferences.

On our stage we will host leading industry professionals, who will share insights on diverse topics such as healthy snack innovations, identifying and avoiding production errors, production pipeline improvements and emerging market trends.

Attendees will also enjoy unique networking opportunities, product showcases and interactive voting sessions to explore how technology is reshaping the future of bars.

Don't miss the chance to connect, learn and be inspired at BarTech Europe – where science, technology and industrial production meet to define the bar industry!

If you have a topic of interest you'd like to present, please reach out – we welcome your proposals: n.steiner@zds-solingen.de



Für weitere Infos scannen
Sie den QR Code
For further Information
scan the QR Code



INTER PRALINE Internationaler Kongress

Die Inter Praline ist der weltweit anerkannte Kongress über Trends, neue Rohstoffe, Rezepturen, Technologien und Prozesse zur Herstellung von Schokoladenpralinen. Die INTER PRALINE zeichnet sich alle zwei Jahre im besonderen Maß durch ihren internationalen Teilnehmerkreis aus. Hier trifft sich die Schokoladen- und Pralinenbranche. Egal ob aus Wissenschaft, Produktion, Produktentwicklung, Marketing oder Qualitätsmanagement - dieser Kongress hält für jeden etwas Interessantes bereit.

Inter Praline is the globally recognized congress on trends, new raw materials, recipes, technologies and processes for the production of chocolate pralines. INTER PRALINE is distinguished every two years in particular by its international group of participants. This is where the chocolate and praline industry meets. Whether from science, production, product development, marketing or quality management - this congress has something interesting in store for everyone.



Für weitere Infos scannen
Sie den QR Code
For further Information
scan the QR Code



*inter
praline*



Web-Seminar: Labortechnisches Anforderungsprofil: Mikrobiologische Untersuchungen

Schon mancher Betrieb hat sich Gedanken gemacht, bestimmte mikrobiologische Untersuchungen selber durchzuführen.

Sich ein eigenes Mibi-Labor einzurichten, um Zeit und Geld zu sparen.

Wir werden in diesem Seminar klären, wie so ein Betriebslabor im Minimum aussehen muss, welche Rahmenbedingungen und Gerätschaften notwendig sind und welche Untersuchungen durchgeführt werden können.



Für weitere Infos scannen Sie den QR Code
For further Information scan the QR Code



Web-Seminar: Effiziente Wareneingangskontrolle

Die Wareneingangskontrolle ist die Summe aller Verfahren, mit denen eingehende Waren geprüft werden. Sie stellt sicher, dass die angelieferten Waren keine Schäden aufweisen und den Qualitätsanforderungen des Unternehmens entsprechen. Wareneingangskontrollen dienen der wirtschaftlichen Absicherung von Unternehmen. Sie soll die Prozesse im Unternehmen aufrechterhalten und Folgekosten vermeiden. Wesentliche Aufgabe der Wareneingangskontrolle ist es, sicherzustellen, dass die eingegangenen Waren oder Produkte in Menge und Qualität der Bestellung entsprechen.

Themen, die wir in diesem Seminar vermitteln wollen

- Betriebliche Eigenkontrolle
- Sicherheitsaspekte
- Probenahme
- Zeitfaktor
- Rückstellmuster
- Priorisierung der Untersuchungen ...

Der Schwerpunkt dieses Seminars liegt auf der schnellen und ausreichend sicheren Kontrolle bei der Annahme von Rohstoffen.



Für weitere Infos scannen Sie den QR Code
For further Information scan the QR Code



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

Hygiene und damit verbundene Themen der Lebensmittelsicherheit sind in der Schokoladeindustrie 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



Für weitere Infos scannen Sie den QR Code
For further Information scan the QR Code





Nicht das passende Seminar gefunden?

Dann könnte eine Mitgliedschaft bei der ZDS attraktiv für Sie 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 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



Für weitere Infos scannen
Sie den QR Code
For further Information
scan the QR Code



Unsere Kurse beinhalten

Included services



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



Education. Training. Networking.

**We organise Events, Seminars, Workshops,
Online Courses, Congresses and much more.**

zds-solingen.de

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

De-Leuw-Straße 1-9
42653 Solingen
+49 (0) 212 59 61-14 / -93
seminar@zds-solingen.de



www.zds-solingen.de