

2026



Die Süßwaren Akademie
The Academy of Sweets



Jahresprogramm Annual Program

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

FEB

01.02. – 04.02. | Passage 3/11 Gang B
Nr. 001



Internationale Süßwaren Messe Köln
ZDS auf der ISM
ZDS at the ISM

01.02. – 04.02. | Halle: 10.1
Stand Nr: F-088



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

09.02. – 12.02. |  

Curso introductorio
práctico, incluyendo
gomas funcionales:
**Producción de
gomas y Jaleas**



17.02. – 18.02. |  

Practical
Introduction Course:
Hard Candy Technology



MAR

02.03. – 05.03. |  

Practical Introduction Course:
Pan-coating



16.03. – 19.03. |  

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



APR

13.04. – 16.04. |  

Einführungspraktikum:
**Industrielle
Schokoladen-
herstellung**



MAI / MAY

08.05. – 10.05. | Halle: 3
Stand Nr: 3F-29



ZDS at the Interpack Düsseldorf:
**Cacao-free Chocolate
Alternatives & Compounds
and
Gums & Jellies**

19.05. – 20.05. |  

Einführungspraktikum:
Nougat-Herstellung



JUN

23.06. – 25.06. |  



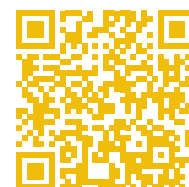
INTERICE
INTERNATIONAL ICE CREAM CONGRESS



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

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

+49 (0) 212 59 61 93
seminar@zds-solingen.de
www.zds-solingen.de



**Für weitere
Infos scannen
Sie den QR Code**
Scan the QR
Code for more
information:

2026



Die Süßwaren Akademie
The Academy of Sweets



Jahresprogramm Annual Program

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

JUL

20.07.
–
24.07.



Practical
Introduction Course:
**Industrial
Chocolate
Manufacturing**



22.09.
–
23.09.



Einführungspraktikum:
**Herstellungstechnologie
Schokoladendragees**

12.10.
–
14.10.



Einführungspraktikum:
**Herstellungstechnologie
industrielle Weichkaramellen
(Toffees, Fudge, Kaubonbons)**

SEPT

07.09.
–
11.09.



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



29.09.
–
01.10.



Practical Introduction Course:
**Bar Manufacturing
Technology - Protein Bars**

NOV

03.11.
–
05.11.



Einführungspraktikum:
**Herstellungstechnologie von
Gummi- und Geleeproducten
mit Fokus auf funktionelle
Gummiprodukte**

OKT / OCT

06.10.
–
08.10.



Einführungspraktikum:
**Herstellungstechnologie
Zuckerdragees**

10.11.
–
12.11.



Einführungspraktikum:
**Herstellungstechnologie
industrielle Hartkaramellen**

www.choco-tec.com

International Chocolate Congress

CHOCOTEC

08. – 10.
December 2026

Congress Center
Nord Kölnmesse

