

2026



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



Halle: 10.1
Stand
Nr: F-088

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

MAR

02.03.
—
05.03.



Practical Introduction Course:
Pan-coating

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

09.02.
—
12.02.



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



10.03.
—
12.03.



Einführungspraktikum:
Industrielle Feine
Backwarenherstellung

19.05.
—
20.05.



Einführungspraktikum:
Nougat-Herstellung

JUN

17.02.
—
18.02.



Practical
Introduction Course:
Hard Candy Technology

16.03.
—
19.03.



Practical Introduction Course:
Gums & Jellies
Production
including
Functional gums



25.02.



Sensorik:
Kakao

26.02.



Sensorik:
Schokoladen

APR

13.04.
—
16.04.



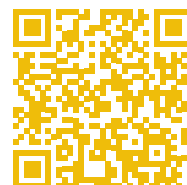
Einführungspraktikum:
Industrielle
Schokoladen-
herstellung



23.06.
—
25.06.



INTERICE
INTERNATIONAL ICE CREAM CONGRESS



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

2026



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 Geleeprodukten
mit Fokus auf funktionelle
Gummiprodukte**



OKT / OCT

06.10.
–
08.10.



Einführungspraktikum:
**Herstellungstechnologie
Zuckerdragees**



10.11.
–
12.11.



Einführungspraktikum:
**Herstellungstechnologie
industrielle Hartkaramellen**



**08. – 10.
December 2026**

CHOCOTEC
INTERNATIONAL CHOCOLATE CONGRESS



www.choco-tec.com