

Seminarprogramm

Seminar Program

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

2026

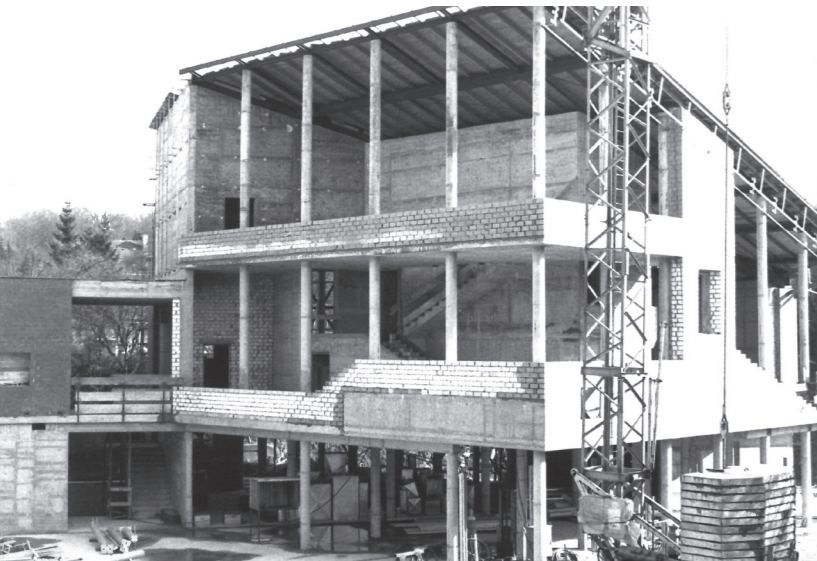


Die ZDS stellt sich vor The ZDS Introduces Itself

75
Jahre Years
1951 - 2026

**Education.
Training.
Networking.**
Since 1951.

ZDS 
Die Süßwaren Akademie
The Academy of Sweets



Hörsaal 1988 Auditorium 1988



Hörsaal 2025 Auditorium 2025



BarTech Europe
Congress



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 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	Seite Page
Schokoladentechnologie / Chocolate Technology		
Web-Seminar: Sensorik Kakao		7
Web-Seminar: Sensorik Haselnüsse		7
Einführungspraktikum: Industrielle Schokoladenherstellung		8
Einführungspraktikum: Nougat-Herstellung		9
Practical course: Industrial Chocolate Manufacturing		10
Einführungspraktikum: Schokoladen-Temperierung und Kühlung		10
Zuckerwarentechnologie / Sugar Confectionery Technology		
Curso introductorio práctico, incluyendo gomitas funcionales: Producción de gomitas y Jaleas		13
Practical Introduction Course: Hard Candy Technology		14
Practical Introduction Course: Pan-coating		15
Practical Introduction Course: Gums & Jellies Production including Functional gums		16
Practical Introduction Course: Industrial Sugar Confectionery Production		17
Einführungspraktikum: Herstellungstechnologie Schokoladendragees		18
Practical Introduction Course: Bar Manufacturing Technology - Protein Bars		19
Einführungspraktikum: Herstellungstechnologie Zuckerdragees		20
Einführungspraktikum: Herstellungstechnologie industrielle Weichkaramellen (Toffees, Fudge, Kaubonbons)		21
Einführungspraktikum: Herstellungstechnologie von Gummi- und Geleeproducten mit Fokus auf funktionellen Gummiprodukten		22
Einführungspraktikum: Herstellungstechnologie industrielle Hartkaramellen		23

Kursname Name of the Course	Sprache Language	Seite Page
Backwarentechnologie / Bakery Technology		
Einführungspraktikum: Industrielle Feine Backwarenherstellung		25
Kongresse / Congresses		
INTERPRALINE - International Congress	 	26
InterIce - International Ice Cream Congress		27
CHOCOTEC - International Chocolate Congress		28





Schokoladentechnologie Chocolate Technology



Web-Seminar: Sensorik Kakao

Entwickler und Forscher arbeiten kontinuierlich an der Optimierung von Rezepturen und Technologien, um Produkte mit höchstem Genusswert zu kreieren. Die Sensorik bildet die Grundlage für diese Arbeit. Mit dieser wissenschaftlichen Methode lassen sich die Qualität und der Geschmack von Produkten anhand präziser Sinneseindrücke beurteilen.

Das Seminar bietet Ihnen die Möglichkeit, Ihr Wissen in der Sensorik gezielt zu erweitern. Sie lernen, wie Sie sensorische Methoden einsetzen können, um Unterschiede in Rohstoffen zu erkennen, Geschmacksprofile zu definieren und die Qualität Ihrer Produkte zu optimieren.

Wir stellen Ihnen alle notwendigen Materialien und unser fundiertes Fachwissen zur Verfügung, um Ihre Expertise in der Sensorik auf das nächste Level zu bringen.



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



Web-Seminar: Sensorik Haselnüsse

Mit Verkostungs-Workshop!

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

Highlight: In unseren Sensorik-Schulungen bekommt jeder Teilnehmer Produktmuster zur gemeinsamen Verkostung und Auswertung der verschiedenen Rohstoffe.

Das Seminar bietet Ihnen die Möglichkeit, Ihr Wissen in der Sensorik gezielt zu erweitern. Sie lernen, wie Sie sensorische Methoden einsetzen können, um Unterschiede in Rohstoffen zu erkennen, Geschmacksprofile zu definieren und die Qualität Ihrer Produkte zu optimieren.

Wir stellen Ihnen alle notwendigen Materialien und unser fundiertes Fachwissen zur Verfügung, um Ihre Expertise in der Sensorik auf das nächste Level zu bringen.



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.

Kursinhalte:

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.

Ziel des Praktikums:

- 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
- Der Kurs wendet sich an Neueinsteiger in die Materie, an Mitarbeiter der Produktion von kakao- und schokoladenverarbeitenden Betrieben und Mitarbeiter der Qualitätssicherung zur Vertiefung des vorhandenen Wissens sowie an alle, die sich zum Thema Schokolade weiterbilden möchten.



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



Einführungspraktikum: Nougat-Herstellung

Dieses Einführungspraktikum beschäftigt sich mit den Herstellungstechnologien von Nougat, Nougatmassen und Nougatcremes und daraus hergestellten Produkten in Theorie und Praxis.

Kursinhalte:

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

Ziel des Praktikums:

Die Rohstoffe und deren Qualitäten beurteilen zu können.

An wen richtet sich der Kurs?

Der Kurs wendet sich an Neueinsteiger in die Materie, an Mitarbeiter der Produktion von Nussnougat verarbeitenden Betrieben und Mitarbeiter der Qualitätssicherung/ Produktentwicklung zur Vertiefung des vorhandenen Wissens sowie an alle, die sich zum Thema Nussnougat weiterbilden möchten.



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



Einführungspraktikum: Schokoladen- Temperierung und Kühlung

Dieses Einführungspraktikum beschäftigt sich mit den verschiedenen Temperier- Möglichkeiten von Schokoladenmassen und daraus hergestellten Produkten in Theorie und Praxis.

Kursinhalte:

In diesem Einführungspraktikum erlernen die Teilnehmer die Grundlagen zur richtigen Temperierung von Schokoladenmassen. Einflüsse von Rohstoffen wie Kakaobutter auf die Temperierqualität. Im Anschluss an die theoretischen Vorträge werden die gewonnenen Erkenntnisse in praktischen Gruppenarbeiten und Demonstrationen in unserem Technikum anschaulich vertieft.

Ziel des Seminars:

Die Rohstoffe und deren Einfluss beurteilen.

An wen richtet sich der Kurs?

Der Kurs wendet sich an Neueinsteiger in die Materie, an Mitarbeiter der Produktion von schokoladenverarbeiteten Betrieben und Mitarbeiter der Qualitätssicherung/ Produktentwicklung zur Vertiefung des vorhandenen Wissens sowie an alle, die sich zum Thema Schokoladentemperierung und Kühlung weiterbilden möchten.



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





Zuckerwarentechnologie Sugar Confectionery Technology

Zuckerwarentechnologie Sugar Confectionery Technology



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

La categoría gomas, jaleas y gomas funcionales es una de las áreas de confitería con más crecimiento. El curso se enfoca en materias primas y tecnologías involucradas en la producción de gomas, jaleas y productos funcionales.

Enfoque principal:

- Gomas de almidón modificado
- Gomas de gelatina
- Jaleas de pectina
- Jaleas de Agar-Agar
- Productos combinados
- Gomas y jaleas reducidos en azúcar
- Procesos y tecnologías
- Problemas y soluciones de producción
- Depositado en almidón y sin almidón

Dirigido a personal de?

- Personal de producción
- Investigación & desarrollo
- Aseguramiento de calidad



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





Practical Introduction Course: Hard Candy Technology

Understand the secrets of industrial hard candy production! This 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.

Content of the Course

- 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.



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 Pan-Coating department.

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: Gums & Jellies Production including 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.



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



Intense Practical Course: Industrial Sugar Confectionery Production

This course imparts an overview of sugar confectionery products. The participants get to know the ingredients and production techniques. 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

Who should attend?

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



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





Einführungspraktikum: Herstellungstechnologie Schokoladendragees

Dieses Praktikum behandelt die Herstellungstechnologie der 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. Dieser Kurs bietet einen breiten Überblick über Rezepte und Herstellverfahren von Schokoladendragees in Theorie mit anschließender praktischer Gruppenarbeit bzw. Demonstrationen. Praktische Mitarbeit im Herstellungsprozess ermöglicht ein grundlegendes Verständnis der Schokoladendrageetechnologie. Ziel ist, dass die Teilnehmer am Ende des Praktikums in der Lage sind, Schokoladendragees selbständig herzustellen.

Theoretische und praktische Inhalte:

- Hartdragees (z.B. Schokoladenlinsen)
- 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. Der Praxisanteil beträgt zwischen 60 und 70%, je Drageekessel arbeiten normalerweise 2 Personen im Ausnahmefall max. 3 Personen.



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



Practical Introduction Course: Bar Manufacturing Technology - Protein Bars

Bar products are confectionery, snacks, and healthy snack products. The variants are diverse and are constantly reinventing themselves. We show many variants of bars with the corresponding raw materials in binders and dry ingredients and the associated technologies. In the practical part, we make bars manually and everyone can show their creativity. In the further part, we produce different bars on production equipment and evaluate the final results.

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.



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





Einführungspraktikum: Herstellungstechnologie Zuckerdragees

Dieses Praktikum behandelt die Herstellungstechnologie der Hart-, Weichdragierung.

Insbesondere wird auf den manuellen Dragierprozess, natürliches Färben sowie das Glänzen von Dragees eingegangen. Während des 3 tägigen Kurses werden die theoretisch gewonnenen Kenntnisse praktisch in unserer Drageeabteilung umgesetzt. Zusätzliche zuckerfreie Hartdragierung

Inhalte der Veranstaltung

Dieser Kurs bietet einen breiten Überblick über Rezepte und Herstellverfahren von Hart-, Weichdragees 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-, Weichdragees 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.

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. Geleeböhen, etc.)
- Rohstoffe
- Verfahrensprozess
- Technische Parameter
- Zuckerfreie Dragees (z.B. Maltitol, Isomalt, Xylitol)
- Färben, Glänzen, Optische Effekte

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



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

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

Theoretische und praktische Inhalte:

- Rohstoffe für Zuckerwaren
- Toffees, Fudge und Kaubonbons
- Zuckerfreie und zuckerreduzierte Produkte

Ziel des Praktikums:

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

Zielgruppe:

- Neu-/Quereinsteiger in die Materie
- Anlagenführer
- Mitarbeiter der Produktion, Qualitätssicherung, Produktentwicklung, Marketing, Verkauf
- Mitarbeiter der Zuliefer- und Maschinenindustrie
- Mitarbeiter aus anderen Bereichen, die die Produkte verstehen möchten
- Herstellungsproblematiken und Qualitätseinflüsse zu erkennen und zu lösen



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



Einführungspraktikum: Herstellungstechnologie von Gummi- und Geleeprodukten mit Fokus auf funktionellen Gummiprodukten

In diesem praxisorientierten Kurs über die Herstellung von Gummi- und Geleeprodukten lernen die Teilnehmer in Theorie und Praxis die Eigenschaften und Technologien der Rohstoffe und deren Eigenschaften in Fruchtgummis. Fruchtgummis mit den Geliermitteln Gelatine, modifizierte Stärke, Pektin und Agar Agar werden in der Praxis manuell hergestellt oder über den kontinuierlichen Laborkocher verarbeitet.

Eine Demo mit unserer Laborgiessanlage und die Einstellung der wichtigsten Parameter werden gezeigt. Der praktische Teil endet mit dem Auspudern und der Oberflächenbehandlung der hergestellten Produkte.

Unsere Seminare bieten eine vielfältige Ausbildung in Theorie und Praxis und zielen darauf ab, ein umfassendes Verständnis der Produktion zu vermitteln. Am Vormittag erhalten die Teilnehmer eine theoretische Schulung durch unsere Experten, gefolgt von einer praktischen Anwendung am Nachmittag.

Theoretische und praktische Inhalte des Praktikums:

- Zucker, Wasser und Glukosesirup
- Gelatine Fruchtgummis
- Stärkefruchtgummis
- Pektin-Gelees
- Agar Agar-Gelees
- Koch- und Löseverfahren
- Mogulanlagen Technologie
- Trenn- und Glanzmittel, gecoatete Säuren

An wen richtet sich der Kurs?

- Lebensmitteltechnologien aus der Süßwarenindustrie, die in den Bereichen Forschung und Entwicklung, Produktion und Qualitätssicherung tätig sind.
- Technische Service und Support-Mitarbeiter aus der Rohstoff- und Maschinenindustrie.
- Mitarbeiter von Produktionsunternehmen, die eine technische Einführung in dieses Produktionsspektrum wünschen.



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



Einführungspraktikum: Herstellungstechnologie industrielle Hartkaramellen

Dieser praktische Einführungskurs vermittelt Grundkenntnisse in der Herstellung von Hartkaramellen. Die Teilnehmer lernen die wichtigsten Inhaltsstoffe und Produktionstechniken zur Herstellung von Hartkaramellen kennen.

Theoretische und praktische Inhalte:

- Rohstoffe für Zuckerwaren
- Hartkaramellen (geprägt und gegossen)
- Zuckerfreie und zuckerreduzierte Produkte

Ziel des Praktikums:

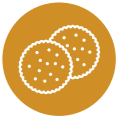
- Rohstoffe und deren Qualitäten beurteilen zu lernen
- Herstellungsprozesse kennen zu lernen
- Herstellungsproblematiken und Qualitätseinflüsse zu erkennen und zu lösen

An wen richtet sich der Kurs?

- Neu-/Quereinsteiger in die Materie
- Anlagenführer
- Mitarbeiter der Produktion, Qualitätssicherung, Produktentwicklung, Marketing, Verkauf
- Mitarbeiter der Zuliefer- und Maschinenindustrie
- Mitarbeiter aus anderen Bereichen, die die Produkte verstehen möchten



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.

Inhalt:

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



inter praline

In cooperation with



InterPraline – Internationaler Pralinenkongress

Impulse für die Pralinenproduktion von morgen

Die InterPraline ist der internationale Treffpunkt für Fachwissen, Innovation und Austausch rund um Pralinen, Schokolade und Konfekt.

Technologie, Rohstoffe, Prozesse

Im Mittelpunkt stehen aktuelle Entwicklungen zu Rohstoffen und Füllungen, modernen und alternativen Prozesstechnologien, Qualitätssicherung, Anlagentechnik sowie regulatorischen und nachhaltigkeitsbezogenen Rahmenbedingungen.

Wissenstransfer & Networking

Fachvorträge, Praxisberichte und eine begleitende Foyer-Ausstellung bieten Raum für Diskussion, Erfahrungsaustausch und internationale Vernetzung.

Zielgruppe

Fach- und Führungskräfte aus der Schokoladen- und Süßwarenindustrie, insbesondere aus Produktion, Produktentwicklung, Qualitätssicherung, Technik sowie der Zuliefer- und Maschinenindustrie.



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



INTERICE - International Ice Cream Congress

The industry forum for industrial ice cream production

InterIce is the international congress for industrial ice cream production and specifically addresses large-scale, automated and scalable manufacturing processes.

Process technology, efficiency and market requirements

The focus is on raw materials, recipes, freezing and production processes, plant and process technology and quality assurance under industrial conditions. The congress addresses current challenges and future requirements of global markets.

International exchange

As a multi-day event, InterIce offers a platform for professional exchange, discussion and networking between industry, research and suppliers.

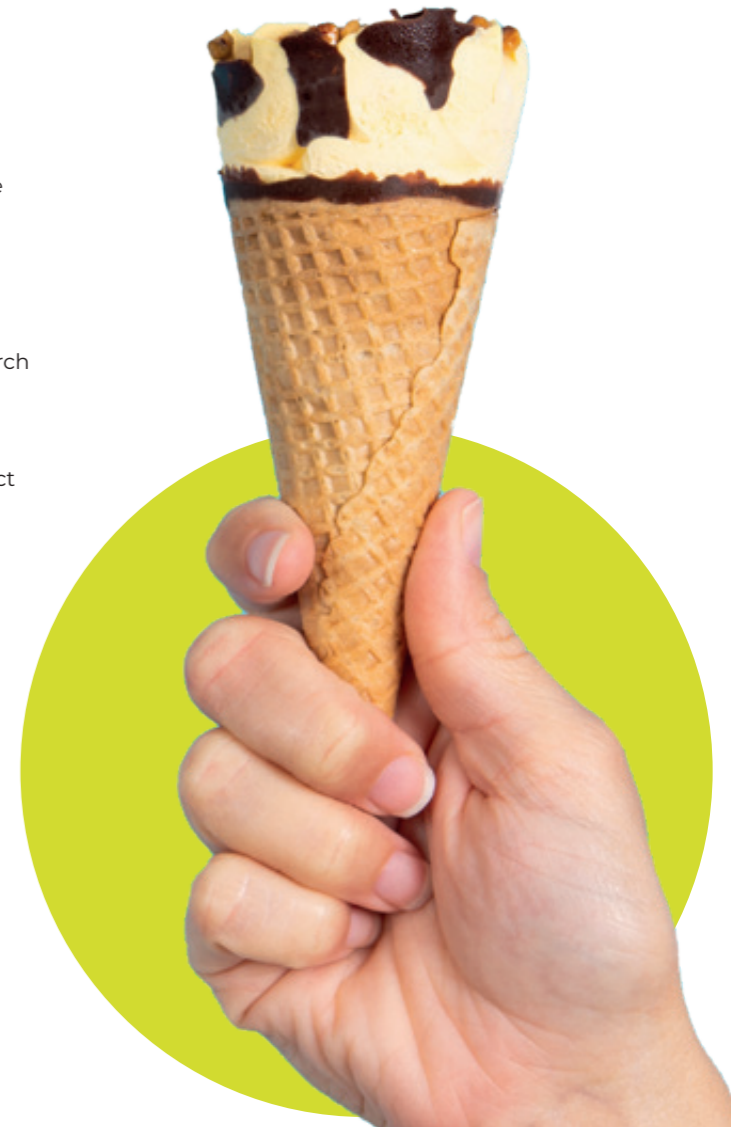
Target group

Specialists and managers from production, technology, product development and quality assurance in the industrial ice cream industry, as well as from the raw materials, plant and supplier industries.



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

INTERICE





CHOCOTEC

International
Chocolate
Congress

2026

From Raw Materials to Quality: Knowledge for the Future of Cocoa and Chocolate

- Raw Material Nuts
- Processing Technology Cocoa and Chocolate
- Fats/Compounds and more
- Alternative Raw Materials
- Chocolate Quality
- Regulatory Affairs
- Latest Scientific Developments
- Quality-Supported Processes

Industry Meeting Place for the Chocolate Processing Industry

Keynote speeches
and State of the Art
Technical Presentations

International
Product and Foyer Exhibition

Scientific
Poster Session
including Poster Slam

Start-Up Corner



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 08 to 10, 2026 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.



Scan the
QR Code
for more
information!

choco-tec.com



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



www.zds-solingen.de

**Wir organisieren Veranstaltungen, Seminare, Workshops,
Web-Seminare, Kongresse und mehr.**

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

ZDS The Academy of Sweets

De-Leuw-Straße 1-9, 42653 Solingen

Phone: +49 (0) 212 59 61 - 32

Email: seminar@zds-solingen.de



www.zds-solingen.de