ANMELDUNG

FETT SYMPOSIUM
16. - 17. Mai 2017

ZDS Zentralfachschule der
Deutschen Süßwarenwirtschaft e.V.
De-Leuw-Str. 3-9
D-42653 Solingen, GERMANY
Tel.: +49 (0)212 - 59 61-14
FAX: +49 (0)212 - 59 61-33

Bitte nutzen Sie zur Anmeldung unsere Online-Plattform unter www.zds-solingen.de. Der nebenstehende QR-Code führt Sie direkt zur Kongress-Seite und zu unserem Online-Shop.

Eine Veranstaltung in Kooperation mit der Walter Rau Neusser Öl und Fett AG, Neuss, Deutschland

WALTER RAU
NEUSSER ÖL UND FETT AG

Für Fragen zur Veranstaltung oder zur Anmeldung steht Ihnen unsere Projektassistentin Katja Freesdorf gerne zur Verfügung.
Tel. 0212- 59 61 28
seminar@zds-solingen.de

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

Anmeldungen: Bei unseren Veranstaltungen ist teilweise die Zahl der Teilnehmer begrenzt. Wir erbitten daher Ihre Anmeldung möglichst frühzeitig. Die Anmeldung ist verbindlich, sobald Sie schriftlich bestätigt wird. Unsere Rechnungslegung erfolgt grundsätzlich auf elektronischem Wege (z.B. E-Mail).

Teilnahmebedingungen: Die Teilnahmegebühr wird mit Erhalt der Rechnung ohne jeden Abzug fällig und ist vor Seminarbeginn spesenfrei für die ZDS zu überweisen. Bitte veranlassen Sie die Überweisung erst nach Erhalt der Rechnung. Teilnahme nur möglich nach Eingang der Zahlung vor Veranstaltungsbeginn. Sie haben auch die Möglichkeit, mit Kreditkarte zu bezahlen (Visa / Euro- / MasterCard / Diners Club / American Express). Meldet eine Firma zwei oder mehr Teilnehmer zu dieser internationalen Veranstaltung an, wird ab dem zweiten Teilnehmer ein Nachlass von 25% gewährt.

Anreise/Übernachtung: Eine Anreisebeschreibung werden wir Ihnen mit der Anmeldebestätigung zusenden. Evtl. anfallende Kosten für Übernachtung sind in der Teilnahmegebühr nicht enthalten. Auf Wunsch sind wir bei der Reservierung von Hotelzimmern gerne behilflich.

Durchführung: Die ZDS behält sich den Wechsel von Referenten und/oder Verschiebungen bzw. Änderungen im Veranstaltungsablauf vor. Die Teilnehmerzahl ist begrenzt. Bei Überbuchung bemüht sich die ZDS um schnelle Mitteilung eines Wiederholungstermins. Bei nicht ausreichender Teilnehmerzahl behält sich die ZDS vor, die Veranstaltung abzusagen oder zu verlegen. Bei Produkt- bzw. Herstellungsdemonstrationen außerhalb der ZDS kann der Veranstalter nicht für die Teilnahme von Mitbewerbern garantieren. Soweit Zusammenfassungen der Referate verteilt werden, sind diese in der Sprache abgefasst, in der die jeweiligen Referate gehalten werden.

Abmeldung: Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir bei Rücktritt bis zu 2 Wochen vor Veranstaltungsbeginn 10%, bis zu 1 Woche vor Veranstaltungsbeginn 50%, innerhalb 1 Woche vor Veranstaltungsbeginn 100% als Bearbeitungsgebühr berechnen. Selbstverständlich wird ohne zusätzliche Kosten ein Ersatzteilnehmer akzeptiert. Muss die Veranstaltung seitens des Veranstalters aus organisatorischen oder sonstigen Gründen abgesagt werden, wird die Teilnahmegebühr in voller Höhe erstattet.

Haftung: Muss eine Veranstaltung aus Gründen ausfallen, welche die ZDS zu vertreten hat, so werden lediglich bereits bezahlte Teilnahmegebühren erstattet. Weitergehende Ansprüche sind ausgeschlossen.

Datenschutz: Im Hinblick auf die Bestimmungen des Bundesdatenschutzgesetzes weisen wir darauf hin, dass die Anschriften unserer Interessenten und unserer Veranstaltungsteilnehmer gespeichert werden, um ihnen Programme und Veranstaltungsinformationen der ZDS zusenden zu können. Eine Weitergabe der Daten an Dritte erfolgt nicht.

ZDS Die Süßwaren-Akademie

... hier beginnt der Erfolg!

FETT SYMPOSIUM

16. - 17. Mai 2017

- MÄRKTE & TRENDS
- GESUNDHEITSASPEKTE
- NACHHALTIGKEIT
- PRODUKTENTWICKLUNG
- FETTKRISTALLISATION
- LECITHINE, EMULGATOREN UND ANALYTIK

Simultanübersetzung

Veranstaltungsort: ZDS - Die Süßwaren-Akademie
De-Leuw-Str. 3-9, D-42653 Solingen

FETT SYMPOSIUM

Ein Kongress aus der Praxis für die Praxis!

Dieses Symposium bietet einen Überblick über die aktuellsten Themen rund um Fette und Öle für die Süßwarenindustrie. Neueste Produktkonzepte und Trends sowie Erkenntnisse über die Verarbeitung werden von Experten vorgestellt. Natürlich wird im Symposium der Wahrnehmung und dem Schutz des Verbrauchers Rechnung getragen, so dass ein Fokus auf den gesundheitlichen Aspekten von Ölen und Fetten liegt. Wie nachhaltig Palmölproduktion wirklich ist, werden zudem Vertreter verschiedenster Interessen miteinander am runden Tisch diskutieren. Die Teilnehmer erwartet somit ein umfassendes Experten-Programm, dass Sie nicht verpassen sollten!

Die international anerkannte Walter Rau AG aus Neuss unterstützt die ZDS als Kooperationspartner mit umfangreichem Fachwissen und jahrelanger Praxiserfahrung.

Die Zielgruppen:
- Produzenten von Süßwaren
- Rohstoff– und Maschinenzulieferer
- Produktentwickler
- Anwendungstechniker
- Produktionsmitarbeiter
- Einkäufer & Marketer

Datum / Ort:
Dienstag, 16. Mai 2017 bis
Mittwoch, 17. Mai 2017

Zentralfachschule der Deutschen Süßwarenwirtschaft e.V.
De-Leuw-Str. 3-9
D-42653 Solingen

Gebühren:
Mitglieder des ZDS-Vereins: 995,- €
Nicht-Mitglieder: 1.330,- €

25% Nachlass für jeden weiteren Teilnehmer einer Firma

Anmeldung:
Bitte über unsere Website http://www.zds-solingen.de (s. umseitiger QR-Code). Fragen zur Veranstaltung richten Sie bitte an das ZDS Seminar-Team:
Tel.: +49 (0) 212 5961-28 Fax: +49 (0) 212 5961-33

Email: seminar@zds-solingen.de

Das Programm

Moderation: Bernd Brinkmann, Walter Rau Neusser Öl und Fett AG

Dienstag, 16. Mai 2017

10.45 Begrüßung durch *Andreas Bertram, ZDS*
10.50 Die zentrale Bedeutung von Fetten und Ölen bei der Süßwarenherstellung *Dr. Gerhard Neuberger, Ferrero, DE*

MÄRKTE & TRENDS

11.00 Öle und Fette in Süßwaren - Ein technologischer Überblick *Dr. Gerhard Neuberger, Ferrero, DE*
11.30 *Netzwerkpause / Foyerausstellung*
12.00 Internationale Trends und Innovationen rund um Fett in Süßwaren *Julia Büch, Mintel GmbH, DE*
12.30 Produktion, Verfügbarkeit, Preistrends - Pflanzliche Öle und Fette weltweit *Bernd Brinkmann, Walter Rau Neusser Öl und Fett AG, DE*
13.00 *Mittagessen*

GESUNDHEITSASPEKTE

14.00 Gesündere Süßwaren bis 2020? Ziele der WHO* zu gesättigten Fettsäuren und Ölsaat-Neuzüchtungen (* Weltgesundheitsorganisation) *Richard Burell, Dow Agro Sciences, GB*
14.30 Verstoffwechselung von Fetten und Ölen im menschlichen Organismus - Eine gesundheitliche Betrachtung *Prof. Dr. Stefan Lorkowski, Universität Jena, DE*
15.00 Aktueller Stand zur Minimierung von 3-MCPD- und Glycidyl-Fettsäureestern sowie Trans-Fettsäuren in pflanzlichen Ölen und Fetten *Gerhard Brankatschk, OVID, DE*
15.30 Neue Füllungskonzepte in Süßwaren mit geringerem Gehalt an gesättigten Fettsäuren *Bernard Cleenewerck, Fuji, NL*
16.00 *Pause & Demonstration*

NACHHALTIGKEIT

17.00 Round Table Nachhaltigkeit:
Wie nachhaltig ist die Palmölproduktion tatsächlich?
A. Kölle, ZNU; M. Mewes, Kuchenmeister; Felipé Guerrero, Daboon; A. Huober, Huober Brezel; Dr. Kalanithi Nesaretnam, Minister (Palm Oil and Commodities Issues), Inke van der Sluijs, RSPO
17.45 Vorstellung einer prämierten, nachhaltigen Ölpalmenplantage/Ölmühle in Kolumbien *Felipé Guerrero, Daboon, CO*
18.15 Ende des ersten Veranstaltungstages - Ankündigungen und Abschlussdiskussion
18.30 *Festliches Buffet*

Mittwoch, 17. Mai 2017

08.45 Begrüßung und Eröffnung des zweiten Veranstaltungstages

PRODUKTENTWICKLUNG

08.50 Welchen Einfluss hat die Kristallnetzwerkstruktur auf die Funktionalität von fett-basierten Sperrschichten und wie kann man diesen steuern?
Dr. Knut Franke, Deutsches Institut f. Lebensmitteltechnik, DE
09.30 Entwicklung einer innovativen, fettreduzierten Backemulsion für Rührkuchen und süßes Hefegebäck
Sebastian Olivan, Bunge EMEA, ES
10.00 *Pause & Demonstration „Fettreduzierte Backemulsion"*

FETTKRISTALLISATION

10.45 Fettkristallisation in temperierten Füllungen und Glasuren: Fetteigenschaften und Verfahrenstechnik
Hennie Slager, Loders Croklaan, NL
11.15 Kakaobutterkristallisation: Vereinheitlichung von Kakaobutteranalytik für eine bessere Vergleichbarkeit der Qualitätssicherung *Isabelle Rothkopf, Fraunhofer Institut, DE*
11.45 *Pause & Demonstration*
12.30 Fettkristallisation - Analysemethoden und Interpretation der Ergebnisse im Hinblick auf die Verarbeitungsfähigkeit
Prof. Dr. Eckhard Flöter, TU Berlin, DE
13.00 Wie stellt sich die Verfahrenstechnik auf ungehärtete nontemper Produkte ein? - Tipps aus der Praxis
N.N.
13.30 *Mittagessen*

LECITHINE, EMULGATOREN, ANALYTIK

14.30 Neueste Lecithin-Entwicklungen für die Anwendung in schokoladenhaltigen Produkten
Alan Medina, Bunge EMEA, NL
15.00 Welche Bedeutung haben Emulgatoren im Wechselspiel mit Fetten in Süßwaren? *Jørgen Holdgaard, Palsgaard, DK*
15.30 Moderne Wareneingangskontrolle bei Fettanlieferung und Fettanalytik: Praxisbeispiel aus der Industrie
Dr. Michael Rickwärtz, Bahlsen, DE
16.00 Zusammenfassung und Schlussfolgerungen - Ende des Kongresses

- Änderungen vorbehalten -