

**INTER-PRALINE 2017****CIC-727**

The International Confectionery

Congress

05. - 06.12.2017

ZDS Zentralfachschule der  
Deutschen Süßwarenwirtschaft e.V.  
De-Leuw-Str. 3-9  
D-42653 Solingen, GERMANY  
Tel.: +49 (0)212 - 59 61-32  
FAX: +49 (0)212 - 59 61-33



Bitte nutzen Sie zur Anmeldung unsere Online-Plattform unter [www.zds-solingen.de](http://www.zds-solingen.de). Der nebenstehende QR-Code führt Sie direkt zur Kongress-Seite und zu unserem Online-Shop.



Für Fragen zur Veranstaltung oder zur Anmeldung steht Ihnen unsere Projektassistentin Sandra Steinmetz gerne zur Verfügung.  
Tel. 0212- 59 61 32  
[seminar@zds-solingen.de](mailto:seminar@zds-solingen.de)

**Anmeldungen:** Bei unseren Veranstaltungen ist teilweise die Zahl der Teilnehmer begrenzt. Wir bitten 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). Bei Produkt- bzw. Herstellungsdemonstrationen außerhalb der ZDS kann der Veranstalter nicht für die Teilnahme von Mitbewerbern garantieren.

**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.




**05.12. - 06.12.2017**  
**ZDS Solingen**

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

Die INTER PRALINE ist seit langem als hochkarätiger Kongress rund um die Themen Pralinen und Schokolade bekannt. Auch in diesem Jahr erwartet Sie ein umfangreiches Kongressprogramm, bei dem Experten Einblicke geben in die neuesten Trends zu Rohstoffen, Märkten, Technologien, Prozessen, Verpackung und vielem mehr. Nehmen auch Sie teil vom 05. bis 06. Dezember 2017 in Solingen.

Die ZDS ist für Ihre internationalen Seminare und Kongresse in der ganzen Welt bekannt. Die INTER PRALINE zeichnet sich alle zwei Jahre in besonderem 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.

Netzwerken Sie auf der INTER PRALINE mit den anderen Teilnehmern, den Referenten und anwesenden Beiratsmitgliedern. Auf der INTER PRALINE haben Sie die Möglichkeit viele interessante Menschen aus der gesamten Schokoladen- und Pralinenbranche zu treffen und Ihr Netzwerk weiter auszubauen. Egal ob in den Kongresspausen, bei der Foyerausstellung, der Produktmustersausstellung oder während des festlichen Abendessens am ersten Veranstaltungsabend.

#### Datum / Ort:

Dienstag, 05. bis Mittwoch, 06.12. 2017  
ZDS - Die Süßwaren-Akademie  
De-Leuw-Str. 3-9, 45653 Solingen

#### Gebühren:

Mitglieder des ZDS-Vereins: 1.300,- €  
Nicht-Mitglieder: 1.750,- €

25% Nachlass ab dem 2. Teilnehmer einer Firma

#### Anmeldung:

Bitte über unsere Website [www.zds-solingen.de](http://www.zds-solingen.de)  
Fragen zur Veranstaltung richten Sie bitte an das ZDS Seminar-Team:  
Tel.: +49 (0) 212 5961-32 Fax: +49 (0) 212 5961-33  
Email: [seminar@zds-solingen.de](mailto:seminar@zds-solingen.de)

## Montag, 04. Dezember 2017

19:00 „Welcome-Get-Together“ & Foyer-Ausstellung mit Fingerfood + Pralinenvorführung

## Dienstag, 05. Dezember 2017

9:00 Kongress-Eröffnung und Begrüßung: *Andreas Bertram, ZDS*

### Block 1: Internationale Marktentwicklungen und Produktrends

- 9:15 Arabische Pralinen in Europa: Wachstumsmarkt oder Nischenprodukt?  
*Iyad Slik, Maison du Slik, DE*
- 9:45 Belgische Schokolade: Der lange Weg zur Herkunftsbezeichnung - Besondere Qualität als Marktsicherungselement  
*Daisy Dejonghe, Barry Callebaut Belgium NV*
- 10:15 Farm to Bar- Authentische Ursprungs-Schokolade  
*Oliver Coppeneur, Confiserie Coppeneur et Compagnon GmbH, DE*
- 10:45 Produktmusterpräsentation Belgische Pralinen und Foyer-Ausstellung
- 11:45 E-Commerce für den Pralinenmarkt: Hype oder Zukunftstrend?  
*Susan Weißflog, Chocri GmbH, DE*
- 12:15 „Eine Schachtel Pralinen ist wie das Leben“ - Kulturelle Funktionen von Pralinen aus ernährungssoziologischer Perspektive  
*Dr. Daniel Kofahl, APEK - Büro für Agrarpolitik und Ernährungskultur, DE*
- 12:45 Mittagessen

### Block 2: Rohstoffe: Qualitäten, Verfügbarkeit, Verfahren

- 14:00 Alternative Rohstoffe und Verfahren für die Herstellung veganer Pralinen  
*Solvejg Klein, Das Bernsteinzimmer, DE*
- 14:30 Bitterer Fehlgeschmack in Haselnüssen: Molekulare Grundlagen sowie biotische und abiotische Faktoren  
*Dr. Andreas Dunkel, TU München*
- 15:00 Neueste Entwicklungen am Palmölmarkt: Verfügbarkeit von 2,3-MCPD und GE-reduzierten nachhaltigen Palmfetten sowie alternativer Fette und Öle  
*Melanie Klasen, Walter Rau AG, DE*
- 15:30 Pause & Foyer-Ausstellung

### Block 3: Innovative Technologie-Entwicklungen

- 16:30 Neue, flexiblere Methoden beim One-Shot-Gießen  
*Andy Maetzler, Aasted ApS, DK*
- 17:30 Innovative Rotationstechnik für die Herstellung von Hohlfiguren  
*Uwe Bindler, Bindler Ing.-büro für Lebensmitteltechnik, DE*
- 18:00 Produktionsanlagen für die flexible Herstellung von Kleinserien  
*Joel Tschannen, Knobel Maschinenbau AG, DE*
- 18:30 Abschlussdiskussion - Ende des ersten Kongresstages
- 18:45 Festliches Abendbuffet

## Mittwoch, 06. Dezember 2017

8:50 Eröffnung des 2. Kongresstages und Begrüßung

### Block 4: Neueste Forschungsansätze zur Kakaobutterkristallisation

- 9:00 Neueste Produktkonzepte für tropische Pralinen  
*Prof. Dr. Koen Dewettinck, Ghent University/Cacaolab, BE*
- 9:30 Der Einfluss von Minorcomponenten auf die Kakaobutterkristallisation  
*Miriam Müller, Hochschule Trier, DE*
- 10:00 Qualitätsverbesserung mittels Ultraschallmessung bei der Bestimmung des Kristallisationsgrades von Kakaobutter  
*Prof. Imogen Foubert, KU Leuven, BE*
- 10:30 Produktmusterpräsentation und Foyer-Ausstellung

### Block 5: Moderne Qualitätssicherung

- 11:30 Im Fokus von MOSH/MOAH: Ursachen und Vermeidung von Rohstoffkontaminationen  
*Martin Lommatzsch, Labor Lommatzsch, DE*
- 12:00 Ein Überblick: Optische Sortierung von Rohstoffen mittels Infrarottechnologie (NIR)  
*Johan Abbink, Key Technology, NL*
- 13:00 Mittagessen
- 14:00 Moderne Optimierungsmethoden für die Süßwarenindustrie  
*Volker Sudowe, IPAL Institut, DE*

### Block 6: Digitalisierung in der Produktion

- 14:30 Fernwartung im digitalen Zeitalter: Augmented und Virtual Reality für Zeit- und Qualitätsgewinne  
*Kai Wegner, Exozet Berlin GmbH, DE*
- 15:00 Produktmusterpräsentation und Foyer-Ausstellung
- 15:30 Ausblick in die Zukunft: Vernetzungspotenziale von Süßwaren-Herstellungs- und Verpackungsanlagen  
*Dr.-Ing. Egbert Röhm, THEEGARTEN-PACTEC GmbH & Co. KG, DE*
- 16:00 Vertikale Integration von der kaufmännischen Ebene bis zu den Maschinen (Praxisbeispiele mit SAP MES)  
*Erich Übelmesser, IGZ Ingenieurgesellschaft für logistische Informationssysteme mbH+, DE*
- 16:30 Abschlussdiskussion
- 16:45 Ende des Kongresses/Verabschiedung

#### Moderation:

*Andreas Reichert, Rübzahl Schokoladen GmbH, DE*  
*Johanna Stevens, Lindt & Sprüngli GmbH, DE*  
*Christine Pietsch, Bahlsen GmbH & Co KG, DE*  
*Marc Lörcher, August Storck KG, DE*  
*Andreas Thenhaus, Sollich KG, DE*