



# Moderne, interaktive Produktentwicklung in der Süßwarenindustrie

27.02 - 28.02.2018

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

# PROGRAMM

## Dienstag, 27. Februar 2018

- 10.00 Begrüßung & Vorstellung  
10.15 Globale Food-Trends und Produktbeispiele als Basis für Produktrecherche  
*Susanne Winter, Esarom GmbH*
- 10.45 Ablauf einer modernen Produktentwicklung in der Süßwarenindustrie  
*Peter Mark, Inno Food Consult*
- 12.45 *Mittagessen*  
13.45 Die Bedeutung von Sensorik in der industriellen Produktentwicklung  
*Dr. Sonja Schwarz, arotop food & environment GmbH*
- 14.45 Modernes Geschmacks-Briefing mit Hilfe des „Flavour-Dictionary“ sowie Simulation der Entwicklung eines Aromas per Live-Schaltung und „Overnight Development“ (Einsatz des Aromas am Folgetag)  
*Stefan Kotynek, Esarom GmbH*
- 16.30 *Pause*  
16.45 Die Bedeutung von Farben bei der Produktentwicklung von Süßwaren  
*Bettina Keim, Barry Callebaut Deutschland GmbH*
- 17.15 Färbende Lebensmittel: Prozessgrundlagen und Eigenschaften im Vergleich zu natürlichen Farbstoffen  
*Maike Frerichs, GNT Europe GmbH*
- 18.15 Ende des ersten Veranstaltungstages  
18.30 *Abendessen*

## Mittwoch, 28. Februar 2018

- 09.00 Begrüßung  
09.15 Produktentwicklung, was gehört noch dazu? Labeling - Fair Trade als Marketing-Instrument  
*Peter Mark, Inno Food Consult*
- 10.00 Effizientere, rationalisierte Produktentwicklung durch Softwarelösungen  
*Stefan Herzke, SpecPage AG*
- 10.45 *Pause*  
11.00 Zielgruppenspezifische Produktentwicklung in der Süßwarenindustrie  
*Heike & Matthias Quendt, Quendt Innovation GbR*
- 11.45 Aromen mit funktionellen Eigenschaften für den Einsatz in Süßwaren  
*Cindy Janker, Doehler GmbH*
- 12:30 *Mittagessen*  
13:30 Auswertung der Aromenentwicklung:  
*Hartkaramelle und Schokolade Stefan Kotynek, Esarom GmbH*
- 14.00 Die Bedeutung des Mindesthaltbarkeitsdatums bei der Produktentwicklung: Einflussgrößen und aktuelle Beispiele aus der Praxis  
*Bernd Huppertz, Rubezahl Schokoladen GmbH*
- 15.30 Abschlussbesprechung und Zusammenfassung  
15.45 Ende der Veranstaltung

- Änderungen vorbehalten -

